

CANDY

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Návod k použití pro indukční varnou desku	ČEŠTINA
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	SLOVENČINA
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction	FRANÇAIS
Інструкція з експлуатації для індукційної варильної поверхні	УКРАЇНСЬКА
Navodila za uporabo indukcijske kuhalne plošče	SLOVENŠČINA
Ръководство за употреба на индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče za kuvanje	SRPSKI
Руководство по експлуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Brugsanvisning til induktionskogesektion	DANSK
Bruksanvisning för induktionshäll	SVENSKA
Induktiolieden käyttöohje	SUOMI
Bruksanvisning for induksjonstopp	NORSK
Priručnik s uputama za indukcijsku ploču za kuhanje	HRVATSKI
Manual de instrucțiuni pentru plita de inducție	ROMÂNĂ
Használati utasítás az indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS

CI642C/E1

Thank you for purchasing the Candy induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Safety Reminding and Maintenance:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

WARNING: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- **CAUTION:** the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

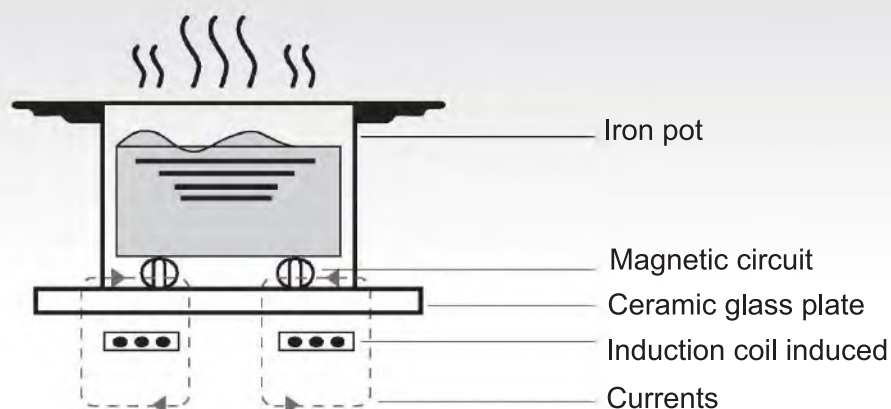
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for todays family.

Manufactured with specially imported materials, the CANDY induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cooking zone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, CANDY reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

- **Residual heat warning**

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

- **Auto shutdown**

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.

As shown in Figure (1)

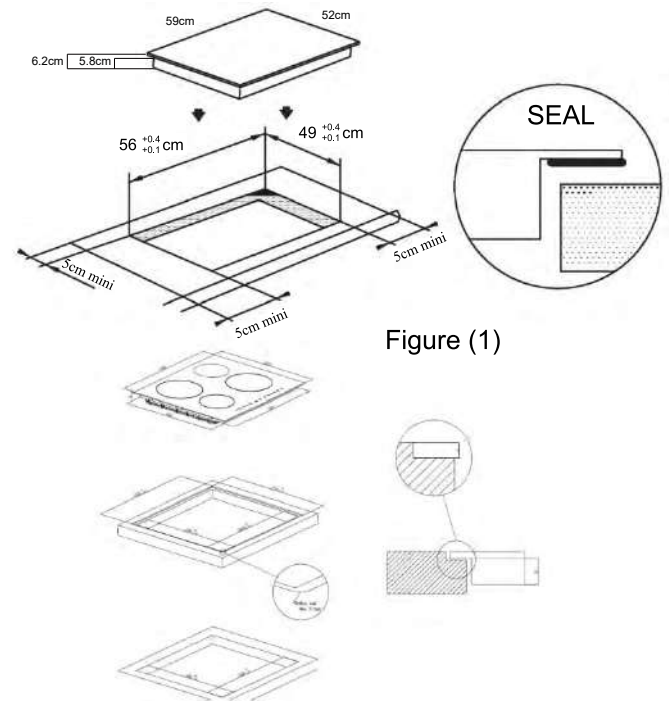


Figure (1)

Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

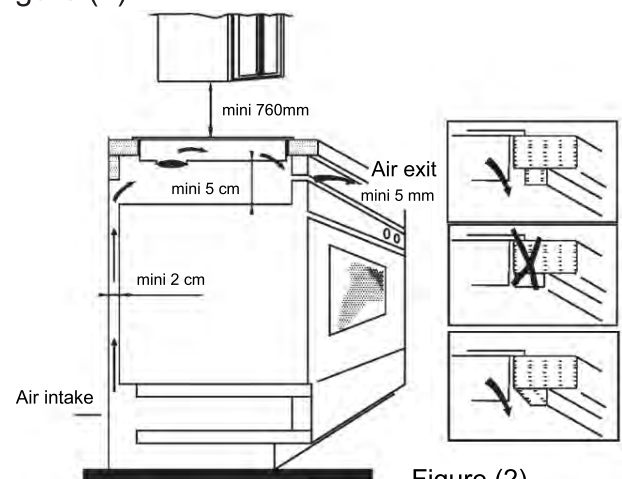
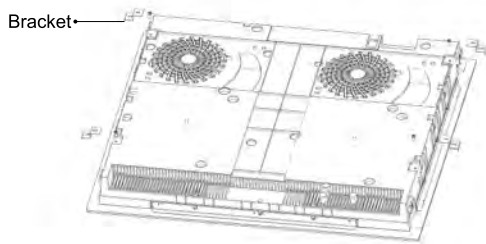


Figure (2)

NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

- Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

- The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. Connection to power supply

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Ground
	Black Brown		Blue		Yellow/Green
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Ground
	Black & Brown		Blue		Yellow/Green

Figure (3)

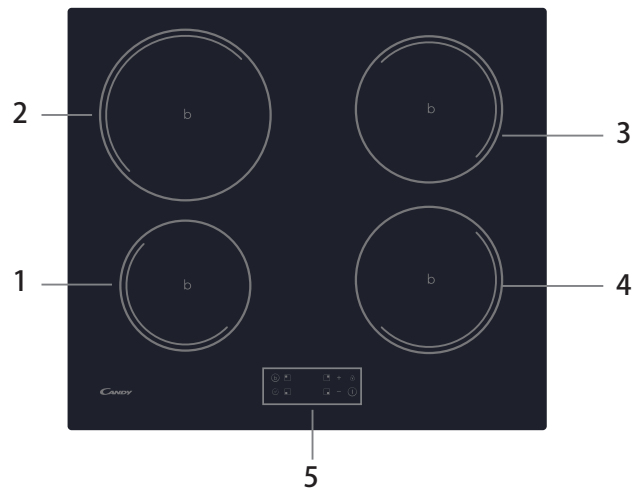
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

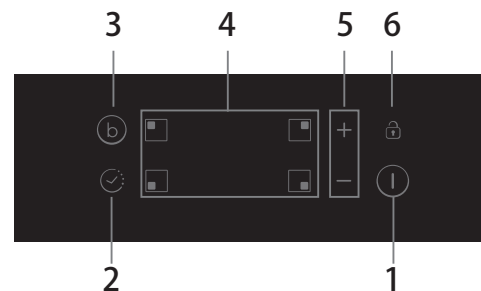
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- 1. Max. 1300/1500W zone
- 2. Max. 2300/2600W zone
- 3. Max. 1800/2000W zone
- 4. Max. 1800/2000W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Schematic diagram of the control panel

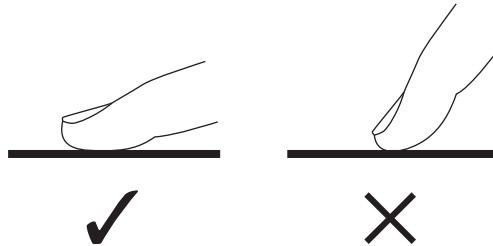


- 1. On/Off control
- 2. Timer control
- 3. Boost
- 4. Heating zone selection controls
- 5. Power / Timer regulating key
- 6. Keylock control

Operation of Product

Touch Controls


- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

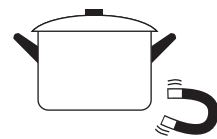


Choosing the right Cookware

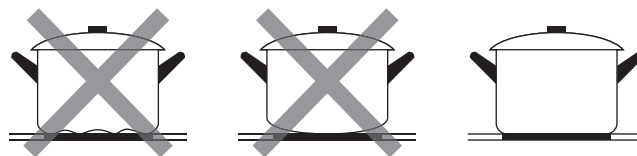


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

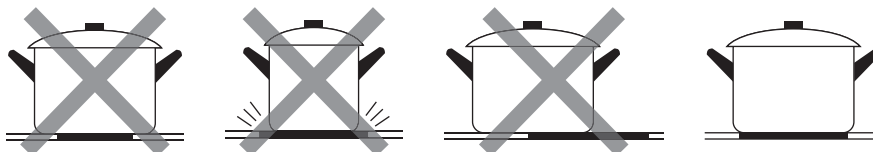
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



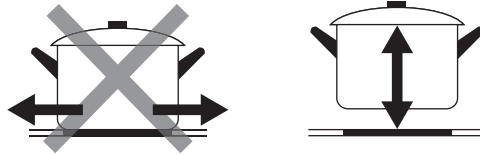
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



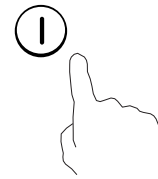
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

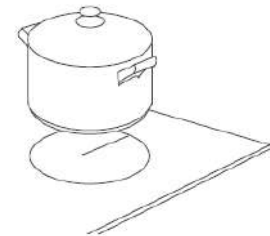
Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

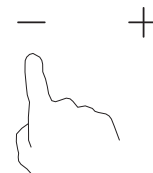


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

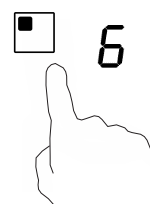
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

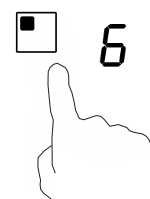
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



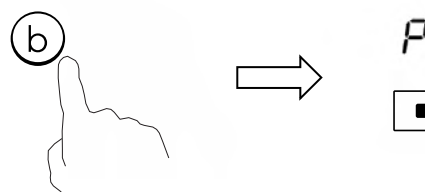
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

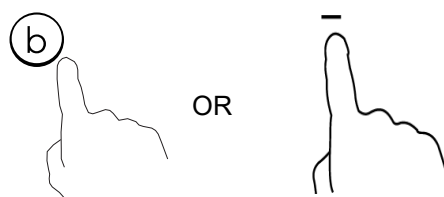


Touching the boost control **B**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

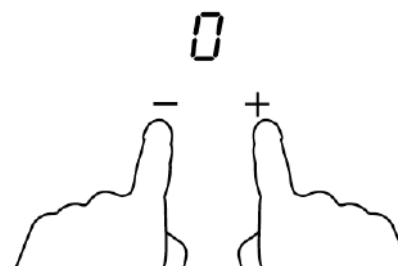


Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls



Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

Make sure the cooktop is turned on, if you are selecting a cooking zone

Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.



Select the zone by touching the heating zone selection control.

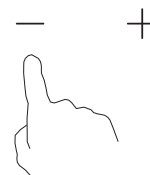
When the zone is confirmed, touch the control of the timer.

The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

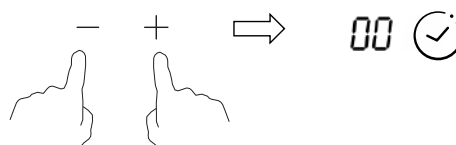
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the minute minder

Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

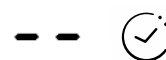
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



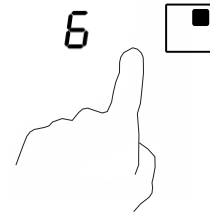
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



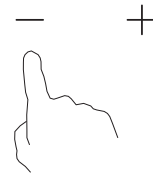
In short time, before the display stops flashing, touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

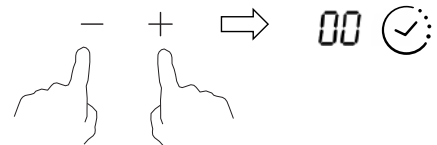
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the timer

Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.

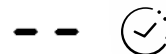


When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



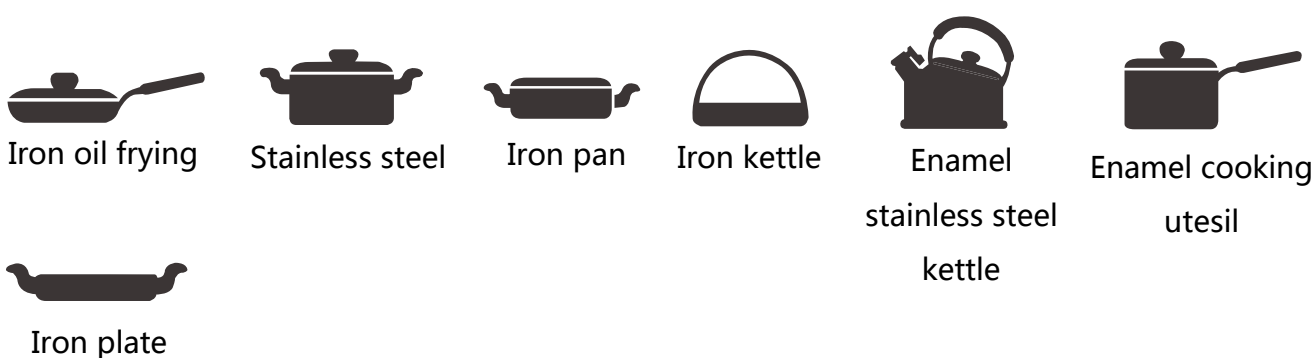
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

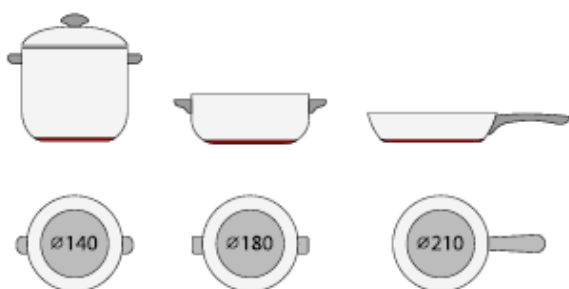
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:





5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	

E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.	
		Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:					CI642C/E1
Number of cooking zones and/or areas	zones				4
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				X
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	21,0	cm
		Rear central	∅		cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅		cm
		Central central	∅		cm
		Central right	∅		cm
		Front left	∅	16,0	cm
		Front central	∅		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Rear right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	E _{Electric cooking}	182,0	Wh/kg
		Rear central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	E _{Electric cooking}	186,3	Wh/kg
		Central left	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central right	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Front left	E _{Electric cooking}	196,3	Wh/kg
		Front central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E _{Electric hob}	188,1	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Promemoria sulla sicurezza e manutenzione:

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.

- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.
- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- Questo elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Le istruzioni indicano il tipo di cavo da utilizzare tenendo conto della temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) né collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.

AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

- Adoperare sempre utensili da cucina idonei.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità utilizzata per cucinare.

- Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.
- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve controllato costantemente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

Gentile Cliente:

Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione CANDY. Siamo certi che funzionerà perfettamente per lunghi anni.

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il piano cottura e tenere sempre il manuale a portata di mano per poterlo consultare in seguito.

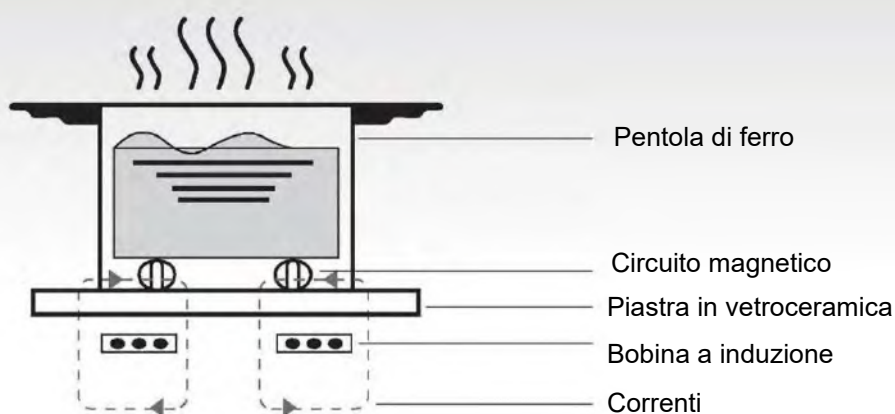
Presentazione del prodotto

Il piano cottura a induzione è adatto a tutti i tipi di cottura, grazie alle zone di cottura elettromagnetiche, ai comandi microcomputerizzati e alle numerose funzioni, per cui rappresenta la scelta ideale per la famiglia moderna.

Il piano cottura a induzione CANDY, prodotto con materiali appositamente importati, è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. Tramite la bobina, la corrente elettrica genera un potente campo magnetico. In tal modo, vengono prodotti numerosi vortici che a loro volta generano calore che viene trasmesso al recipiente di cottura attraverso la zona di cottura.



Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato appositamente per l'uso domestico. In virtù dei continui miglioramenti dei prodotti, CANDY si riserva il diritto di modificare in qualunque momento le specifiche tecniche, i programmi o l'estetica dell'elettrodomestico.

- **Protezione contro il surriscaldamento**
Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.
- **Rilevamento di piccoli elementi non magnetici**
Quando una pentola con un diametro inferiore a 80 mm o un altro piccolo oggetto (ad es. un coltello o una forchetta) viene lasciato sul piano cottura, viene emesso un segnale acustico per circa un minuto, dopo di che il piano cottura passa automaticamente in standby.
- **Avvertenza sul calore residuo**
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.
- **Spegnimento automatico**
Il piano cottura a induzione è dotato di un'ulteriore funzione di sicurezza: lo spegnimento automatico della zona di cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerla. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	La zona scaldante si spegne automaticamente dopo
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il riscaldamento si interrompe immediatamente e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo l'emissione di un segnale acustico per 1 minuto.

Avvertenza: i portatori di pacemaker cardiaci devono consultare un medico prima di utilizzare la piastra a induzione.

Installazione

1. Sul piano di lavoro praticare un foro delle dimensioni indicate nello schema seguente. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm attorno al foro. Lo spessore del piano di lavoro deve avere almeno 30 mm e il materiale deve resistere al calore. Seguire le istruzioni della Figura (1)

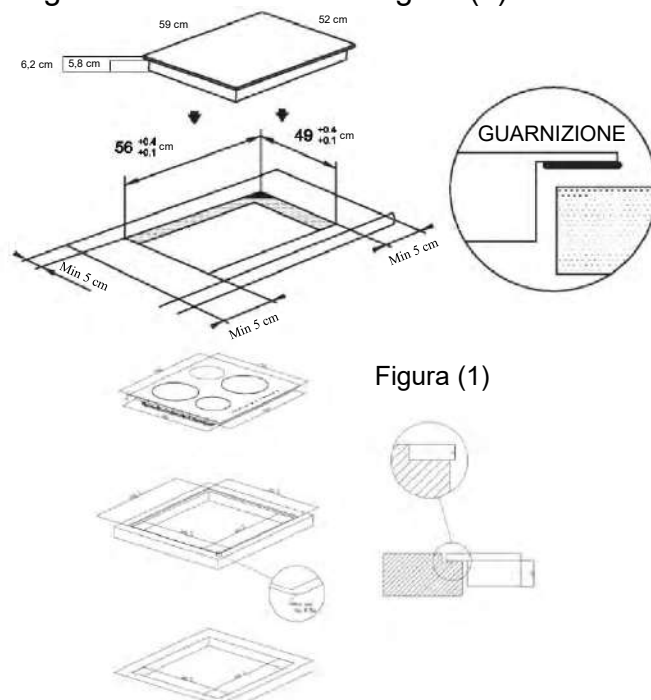


Figura (1)

Installazione a filo: è possibile solo se non è installato un forno sotto il piano di lavoro.

2. È fondamentale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura sia installato correttamente come illustrato nella Figura (2).

Figura (2)

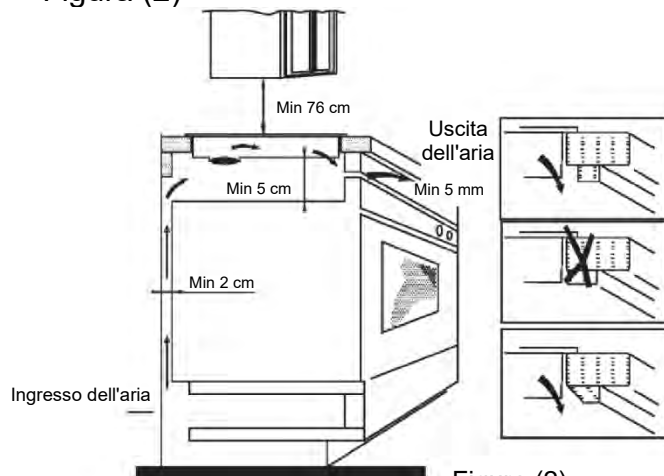
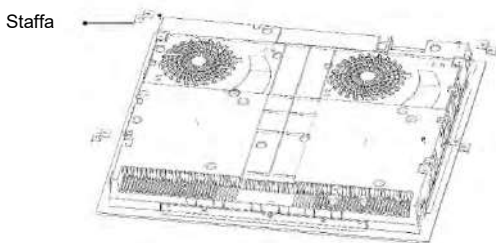


Figura (2)

NB: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 76 cm.

- Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe sulla base del piano cottura. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del top.



Avvertenze:

- Il piano cottura a induzione deve essere installato da una persona debitamente qualificata. Il produttore mette a disposizione installatori qualificati. Non provare mai a installare personalmente l'elettrodomestico.
- Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo che sia possibile un irraggiamento ottimale del calore.
- La parete e la zona sopra il piano cottura devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono esistere al calore.

4. Collegamento all'alimentazione elettrica

L'alimentazione deve essere collegata a un interruttore unipolare in conformità alle norme pertinenti. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3).

Tensione	Collegamento dei conduttori				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Nero	Marrone	Blu	Giallo/Verde	
220-240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Nero e marrone	Blu	Giallo/Verde		

Figura (3)

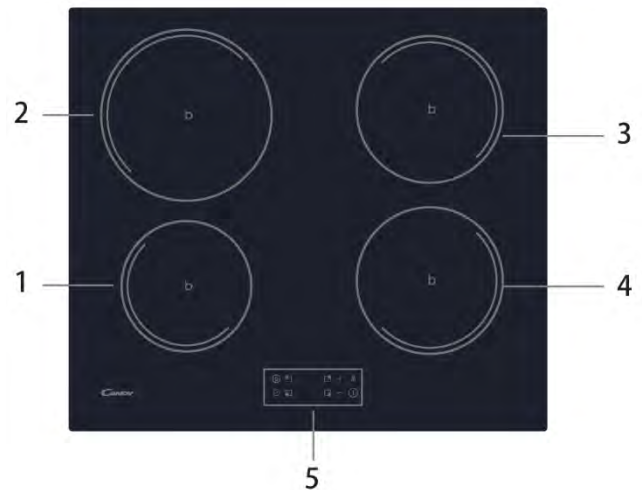
Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.

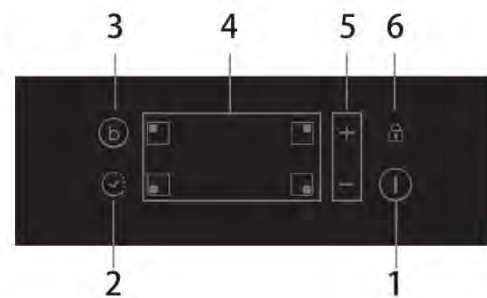
Il cavo non deve essere piegato o compresso. Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

Schema del piano cottura a induzione:



- 1. Zona max 1300/1500 W
- 2. Zona max 2300/2600 W
- 3. Zona max 1800/2000 W
- 4. Zona max 1800/2000 W
- 5. Piastra in vetro
- 6. Pannello dei comandi

Schema del pannello dei comandi

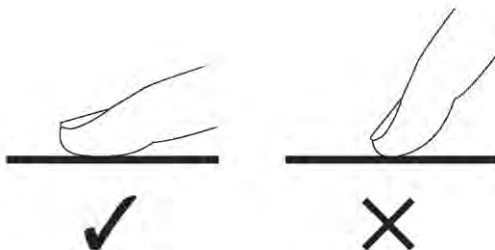


- 1. Comando di accensione/spengimento
- 2. Comando del timer
- 3. Boost
- 4. Comandi per la selezione della zona scaldante
- 5. Tasto di regolazione della potenza e del timer
- 6. Comando di blocco dei tasti

Uso del prodotto

Comandi touch


- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scelta degli utensili da cucina



- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

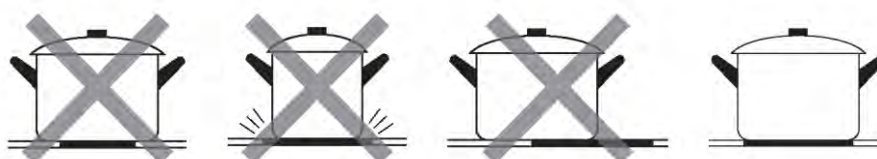
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



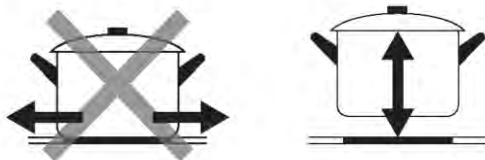
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiare sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



Utilizzo

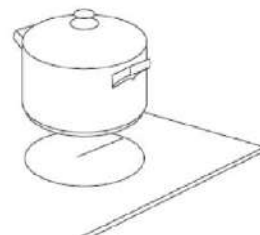
Inizio della cottura

Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "- -", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.



Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

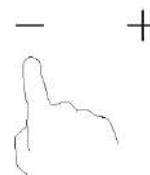



Toccano il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".

- Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



Il display visualizza l'indicazione  lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

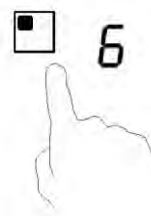
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

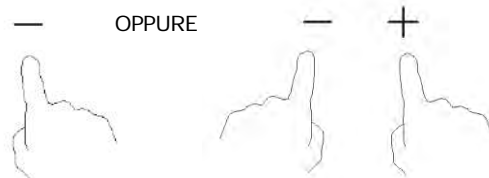
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0" o toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+". Accertarsi che il display indichi "0".



Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spengimento.



Attenzione alle superfici calde

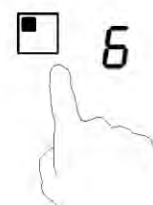
H indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



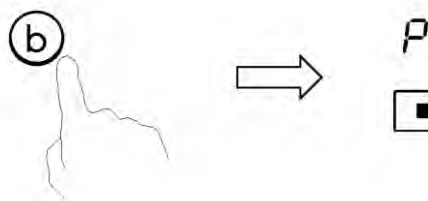
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante.

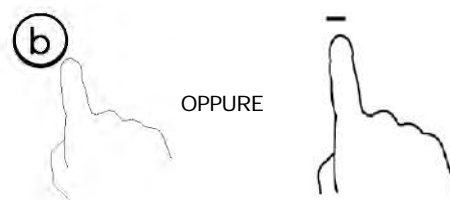


Toccano il comando Boost B, l'indicatore della zona visualizza "P" e la potenza raggiunge il massimo.

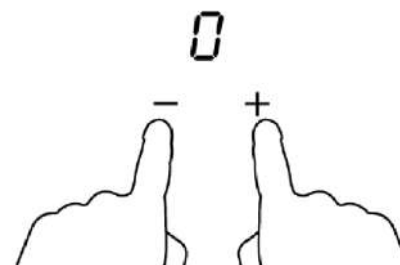


Annullamento della funzione Boost

Toccando il comando "Boost" o il tasto "-" per annullare la funzione Boost, viene ripristinata l'impostazione originaria della zona di cottura.



Toccare contemporaneamente entrambi i comandi "-" e "+". La zona di cottura si spegne e la funzione Boost si annulla automaticamente.



- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento.



Per bloccare i comandi

Toccando il comando di blocco, l'indicatore del timer visualizzerà "Lo".

Per sbloccare i comandi

Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento , ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
Il timer conta fino a 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Accertarsi che il piano cottura sia acceso, se viene selezionata una zona di cottura.

Nota: per utilizzare il promemoria minuti, almeno una zona deve essere attiva.

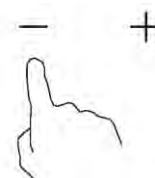


Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante.

Una volta confermata la zona, toccare il comando del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".

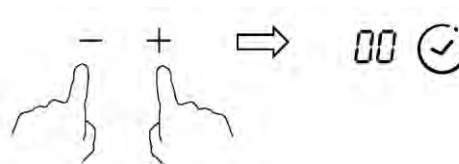
Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggestivo: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



Per annullare il promemoria minuti

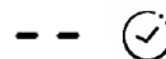
Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".



Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



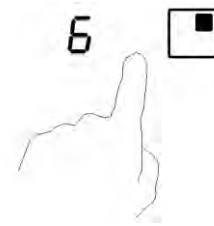
Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



b) Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Impostare una zona

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer (ad es. la zona n. 3).

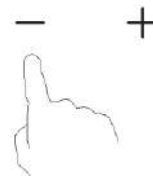


Prima che il display smetta di lampeggiare, toccare subito il comando del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".



Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggestivo: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto.

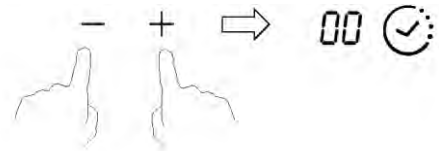
Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



Annullamento del timer

Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer.

Toccano contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".

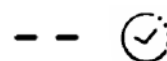


Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Le immagini precedenti sono riportate solo a scopo di riferimento; l'aspetto reale del prodotto potrebbe essere diverso.

Scelta dei recipienti per la cottura



Padella di ferro
per friggere con
l'olio



Acciaio inox



Pentola di
ferro



Bollitore di
ferro



Bollitore in
acciaio inox
smaltato



Recipiente di
cottura smaltato

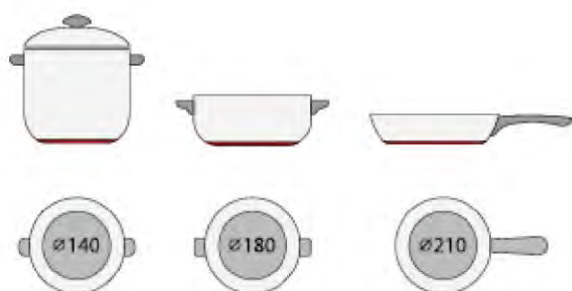


Piastra di ferro

È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

1. Questo piano cottura a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti per la cottura che è possibile provare adoperando uno dei seguenti metodi:
Collocare il recipiente sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è idoneo. Se lampeggia "U", il recipiente non è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Avvicinare un magnete al recipiente. Se il magnete viene attratto, il recipiente è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
NB: la base del recipiente deve contenere materiale magnetico.
Il fondo deve essere piatto e il diametro deve essere quello indicato nella Tabella 1 seguente.
3. Adoperare solo utensili da cucina ferromagnetici in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox compatibili con i piani cottura a induzione.
4. Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente (Tabella 1).
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella Tabella 1, la pentola potrebbe non essere rilevata.

A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:





5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.
6. Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



Zona di cottura	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
	Minimo	Massimo
1	120	160
2	160	210
3 e 4	140	180

I dati sopra indicati possono variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è composta.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura a induzione può essere pulita facilmente come descritto di seguito:

Tipo di sporco	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Lieve	Applicare acqua calda e asciugare con un panno	Spugna per la pulizia
Anelli e calcare	Applicare aceto bianco sull'area, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Residui zuccherosi, plastica o alluminio fuso	Rimuovere i residui con un raschietto speciale per vetroceramica (preferibilmente in silicio)	Adesivo speciale per vetroceramica

NB: prima di effettuare la pulizia, staccare l'alimentazione.

Indicazione dei guasti e significato

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

Soluzione dei problemi

1) Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione:

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Senza ripristino automatico		
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
Eb	Guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.	

E6	Temperatura IGBT elevata.	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione
U1	Errore di comunicazione.	Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale.	

		Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Servizio di assistenza clienti

In caso di guasto, prima di chiamare l'assistenza post-vendita procedere come segue:

- Accertarsi che la spina l'elettrodomestico sia inserita correttamente.
- Consultare la tabella dei guasti sopra riportata.

Se non è possibile risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non provare a smontarlo e chiamare l'assistenza post-vendita.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato controllato attentamente. Il produttore, tuttavia, non può essere ritenuto responsabile per eventuali omissioni o errori di stampa. Inoltre, eventuali modifiche tecniche possono essere incluse senza preavviso in una versione riveduta del manuale. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico illustrato in questo manuale possono differire da quello reale.



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello					
Tipo di piano cottura:		CI642C/E1			
Numero di zone e/o aree di cottura	zone	4			
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione	X			
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	Ø	21,0	cm
		Centrale posteriore	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale al centro	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø	16,0	cm
		Centrale anteriore	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Posteriore sinistra	L W		cm
		Centrale posteriore	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale sinistra	L W		cm
		Centrale al centro	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore sinistra	L W		cm
		Centrale anteriore	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg		Posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	182,0	Wh/kg
		Centrale posteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Posteriore destra	EC _{electric cooking}	186,3	Wh/kg
		Centrale sinistra	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Centrale al centro	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Centrale destra	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	196,3	Wh/kg
		Centrale anteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Anteriore destra	EC _{electric cooking}	187,6	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg			EC _{electric hob}	188,1	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.					
Suggerimenti per il risparmio energetico:					
<ul style="list-style-type: none"> • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. 					
Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.					

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládním. Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládním.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
- **POZOR:** Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

- Vždy používejte odpovídající nádobí.
- Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
- Nic nepokládejte na ovládací panel.
- Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.

- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- **POZOR:** Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky CANDY. Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.

Prosím přečtěte si pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

Představení výrobku

Indukční varná deska zajišťuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických varných zón a svého mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu.

Indukční varná deska CANDY je vyrobena ze speciálních dovážených materiálů, je vysoce uživatelsky přívětivá, odolná a bezpečná.

Pracovní princip

Indukční varná deska obsahuje cívku, varnou desku vyrobenou z feromagnetického materiálu a ovládání. Elektrický proud generuje přes cívku silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vírů, které zase generují teplo, které se pak přenáší přes varnou zónu do varné nádoby.



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si CANDY vyhrazuje právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

- Ochrana proti přehřátí**
 Snímač sleduje teplotu ve varných zónách. Když teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.
- Detekce malých nemagnetických předmětů**
 Pokud byla na varné desce ponechána nádoba o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička) nebo byla na varné desce ponechána nemagnetická nádoba (například hliníková), zazní po dobu přibližně jedné minuty bzučák a poté se varná deska automaticky přepne do pohotovostního režimu.
- Varování před zbytkovým teplem**
 Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno „H“, aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.
- Automatické vypnutí**
 Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K domu dochází vždy, když zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

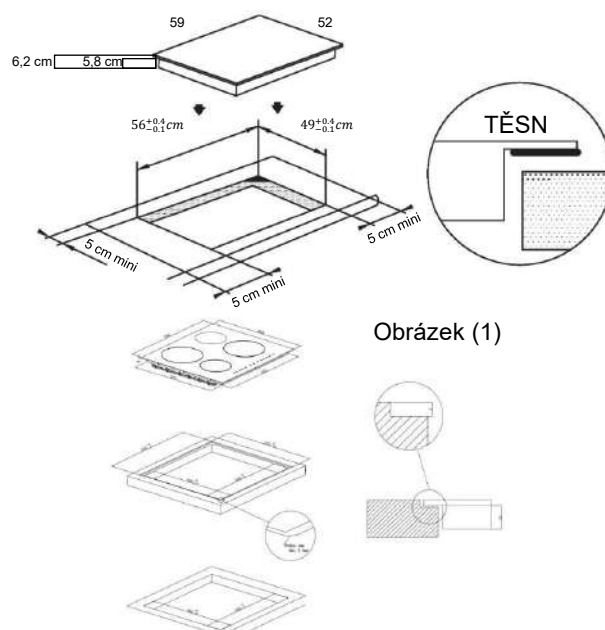
Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~3	8 hodiny
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

Instalace

- Vyřízněte otvor do pracovní desky o rozměrech, které jsou znázorněny na následujícím schématu. Kolem otvoru musí zůstat místo minimálně 50 mm. Pracovní deska by měla mít tloušťku nejméně 30 mm a měla by být vyrobena z materiálu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Jak je znázorněno na obrázku (1)

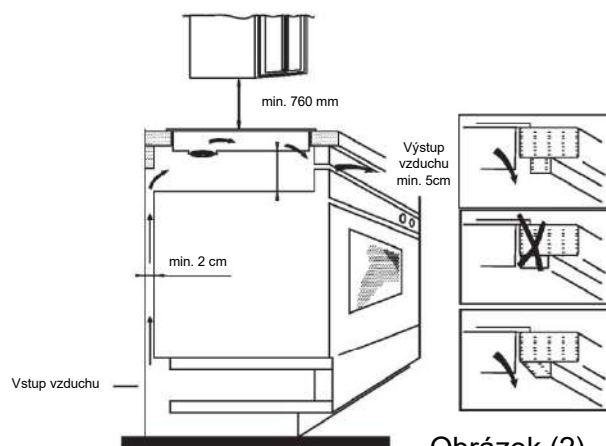


Obrázek (1)

Instalace Flush: Možné pouze v případě, že trouba není instalována pod kuchyňskou linkou.

- Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.

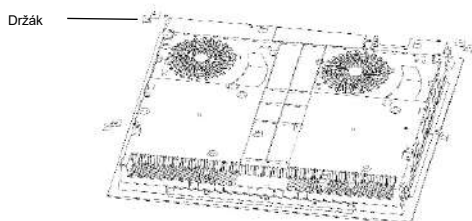
Obrázek (2)



Obrázek (2)

POZN.: Pro bezpečnost by mezera mezi varnou deskou a jakoukoli skříňkou nad ní měla být nejméně 760 mm.

3. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.



Varování:

- (1) Instalaci varné desky musí provést řádně kvalifikovaná osoba. Máme své vlastní kvalifikované řemeslníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
- (2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
- (3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzařování tepla.
- (4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teple.
- (5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

4. Připojení k přívodu napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 3.

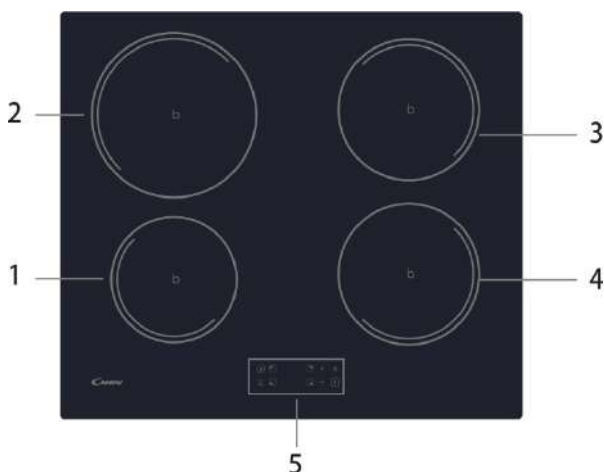
Napětí	Připojení vodičů										
380–415V 3N~	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1 L1</td> <td>2 L2</td> <td>3 —</td> <td>4 N</td> <td>5 ⏏</td> </tr> <tr> <td>Cerná</td> <td>Hnědá</td> <td>Modrá</td> <td>žlutá/zelená</td> <td></td> </tr> </table>	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 ⏏	Cerná	Hnědá	Modrá	žlutá/zelená	
1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 ⏏							
Cerná	Hnědá	Modrá	žlutá/zelená								
220–240V~	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1 —</td> <td>2 L</td> <td>3 —</td> <td>4 N</td> <td>5 ⏏</td> </tr> <tr> <td>Cerná a hnědá</td> <td>Modrá</td> <td>žlutá/zelená</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1 —	2 L	3 —	4 N	5 ⏏	Cerná a hnědá	Modrá	žlutá/zelená		
1 —	2 L	3 —	4 N	5 ⏏							
Cerná a hnědá	Modrá	žlutá/zelená									

Obrázek (3)

Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.

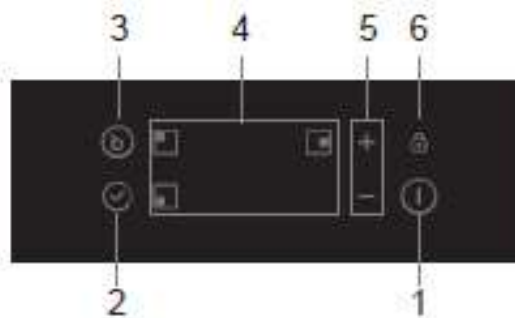
Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním mezerou 3 mm mezi kontakty. Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy. Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Schéma indukční varné desky:



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Zóna max. 1300 / 1500W | 4. Zóna max. 1800 / 2000W |
| 2. Zóna max. 2300 / 2600W | 5. Skleněná deska |
| 3. Zóna max. 1800 / 2000W | 6. Ovládání ovládacího panelu |

Schematický diagram ovládacího panelu

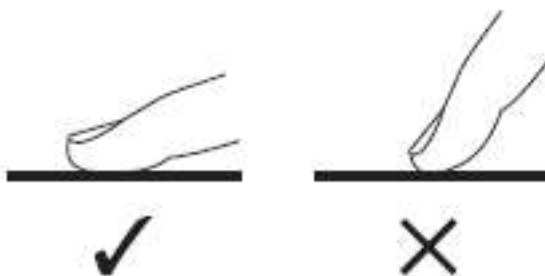


- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Ovladač ON/OFF (Zap/Vyp) | 4. Ovladače volby varné zóny |
| 2. Ovladač časovače | 5. Tlačítko regulace napájení/časovače |
| 3. Boost | 6. Ovladač zablokování tlačítek |

Provoz spotřebiče

Dotykové ovladače

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



Výběr správné nádoby



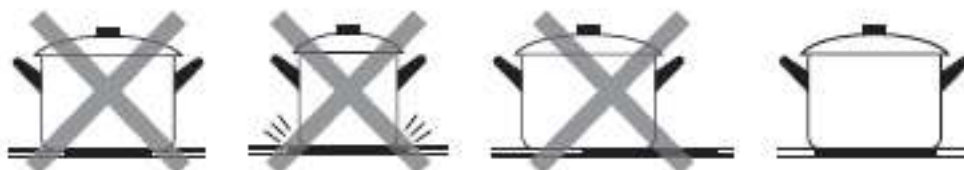
- Používejte jen nádoby se dnem vhodným pro indukční vaření. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Zda je vaše nádoba vhodná můžete zkontrolovat testem pomocí magnetu. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



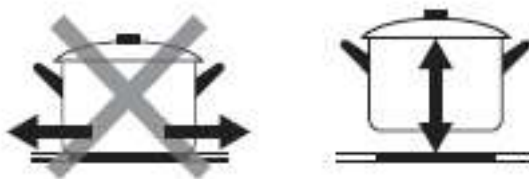
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádobu menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Jak varnou desku používat

Jak začít vaření

Dotkněte se ovládání ZAP/VYP na tři vteřiny. Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „- -“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

Při dotyku ovladače vybrané topné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.

Nastavení teploty vyberte stisknutím ovladače „-“ nebo „+“.

- Jestliže do 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.

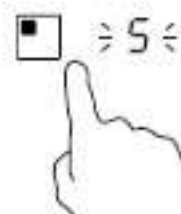
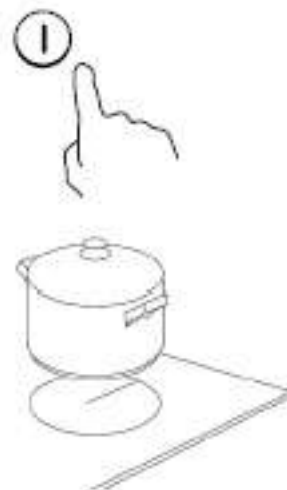
Jestliže displej bliká střídavě s tepelným výkonem

To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

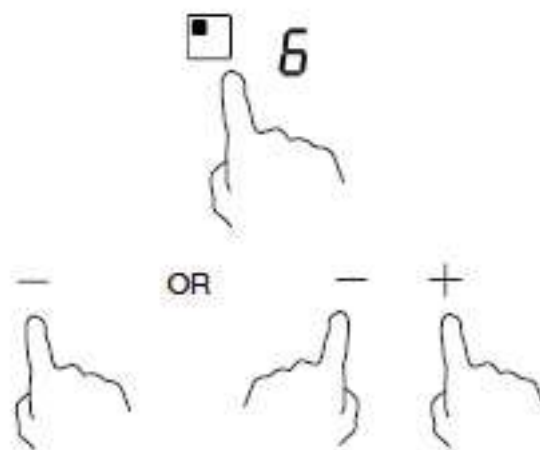
Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutě.



Konec vaření

Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.

Vypněte varnou zónu posouváním dolů na „0“ nebo současným dotykem ovladačů „-“ a „+“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.



Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP).



Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



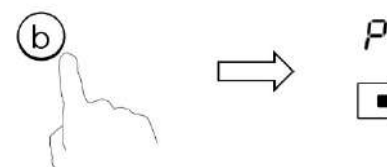
Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny.

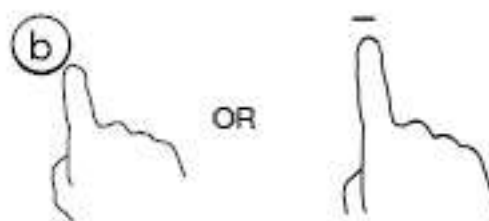


Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu B, indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maxima.

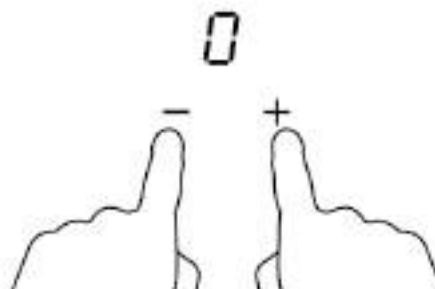


Vypnutí funkce zesilovače výkonu

Dotykem ovladače „Zesílení“ nebo tlačítka „-“ zrušíte funkci zesilovače výkonu a varná zóna se vrátí ke svému původnímu nastavení.



Současný dotyk ovladačů „-“ a „+“. Varná zóna se vypne a funkce zesilovače výkonu se automaticky zruší.



- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

Zablokování ovládání

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) jsou deaktivovány.

Jak ovladače zablokovat



Dotkněte se zablokování

Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak ovladače odblokovat

Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ON/OFF (ZAP/VYP)  jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ovladače ON/OFF (ZAP/VYP) , ale při dalším použití ji musíte nejprve odblokovat.

Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času zapnul jednu nebo více varných zón.
Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Použití časovače jako minutky

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá, pokud si vybíráte varnou zónu

Poznámka: můžete použít minutovník, alespoň jedna zóna musí být aktivní.



Vyberte zónu dotykem ovladače zvolené varné zóny. Po potvrzení zóny se dotkněte ovladače časovače. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.

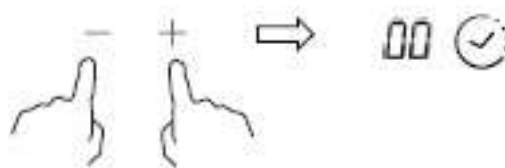
Nastavte čas stiskem tlačítka „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ na časovači jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu.

Dotkněte se a přidržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 10 minut.



Zrušení minutovníku

Vyberte zónu dotykem ovladače zvolené varné zóny. V krátké době se dotkněte ovladače časovače. Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, čas se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.



Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



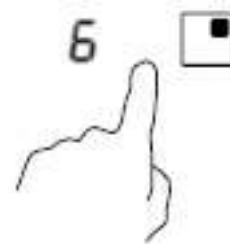
Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač. (např. zóna 3#).

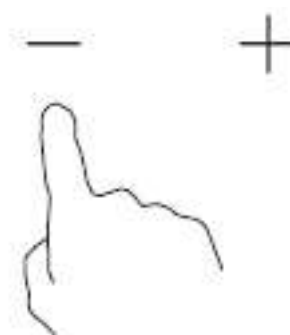


V krátké době, než displej přestane blikat, se dotkněte ovladače časovače. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“.



Nastavte čas stiskem tlačítka „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Při jednom dotyku ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu.

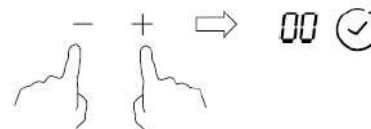
Dotykiem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.



Zrušení časovače

Vyberte zónu dotykem ovladače zvolené varné zóny. V krátké době se dotkněte ovladače časovače.

Když se ovladače „-“ a „+“ dotknete společně, čas se vymaže a na displeji se zobrazí „00“ v minutách.



Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.

POZNÁMKA: Červená kontrolka u ukazatele výkonu se rozsvítí a signalizuje výběr této zóny.



Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu. Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný výrobek.

Výběr varných nádob



Železná pánev
na smažení



Nerezová ocel



Železná
pánev



Železná
konvice



Smaltovaná
nerezová
konvice



Smaltované
kuchyňské
nádobí

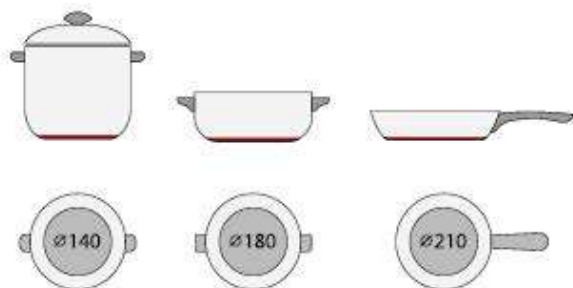


Železné nádobí

Můžete mít řadu různých varných nádob.

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.
POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.
3. Používejte pouze feromagnetické nádobí ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které je ale kompatibilní s indukcí.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dno pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce. (Tabulka 1)
 - Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon
 - Pokud používáte hrnec s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány.

Podle rozměrů zóny můžete použít hrnce různých průměrů, jak je znázorněno na obrázku níže:





5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

Pokud je dno pánve podobné obrázkům níže, pánev nemohla být detekována.



Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 a 4	140	180

Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobena.

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

Druh kontaminace	Způsob čištění	Čisticí materiály
Osvětlení	Ponořte do horké vody a utřete do sucha	Čisticí houbička
Kroužky a vápenné úsady	Na danou oblast naneste bílý ocet, otřete měkkým hadříkem nebo použijte běžně dostupný přípravek.	Speciální lepidlo na keramické sklo
Sladkosti, roztavený hliník nebo plasty	K odstranění zbytků používejte speciální škrabku pro keramické sklo (nejlepší je výrobek na křemíkové bázi).	Speciální lepidlo na keramické sklo

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. S tímto testem je technik schopen zkontrolovat funkci několika dílů bez demontáže nebo vytažení varné desky z pracovní plochy.

Odstraňování problémů

1) Zobrazený poruchový kód poruchy a řešení

Chybový kód	Problém	Řešení
Bez automatické obnovy		
E1	Porucha čidla teploty keramické plotýnky - přerušovaný obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidla teploty keramické plotýnky.
E2	Porucha čidla teploty keramické plotýnky - zkrat v obvodu.	
Eb	Porucha čidla teploty keramické plotýnky	
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky.	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.
E4	Porucha teplotního čidla IGBT - přerušovaný obvod.	Vyměňte napájecí desku.
E5	Porucha teplotního čidla IGBT - zkrat	

E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte na návrat teploty IGBT k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte ventilátor.
E7	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální.
E8	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zapnutí po napájení je normální.
U1	Chyba komunikace.	Obnovte spojení mezi zobrazovací deskou a napájecí deskou. Vyměňte napájecí desku nebo zobrazovací desku.

2) Konkrétní porucha a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED dioda se nerozsvítí, když je spotřebič zapojen.	Není dodáváno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně v zásuvce a zásuvka funguje.	
	Porucha připojení přídatné napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození přídatné napájecí desky.	Vyměňte přídatnou napájecí desku.	
	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Nasávání vzduchu nebo větrací otvor mohou být zablokované.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte ventilátor.	
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Ohřev se náhle vypne během provozu a na displeji bliká „u“.	Spatný typ nádoby. Příliš malý průměr nádoby.	Použijte správnou nádobu (viz návod k obsluze).	Okruh zjištění nádoby je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Sporák se přehřál;	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu.	
			Stiskněte tlačítko „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.

Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazí „u“.	Porucha připojení napájecí desky a desky displeje;	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození desky displeje komunikačního dílu.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru nezní normálně.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.

Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Služba péče o zákazníky

Pokud dojde k poruše, proveďte před zavoláním poprodejního servisu následující úkony:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen.
- Prostudujte si výše uvedenou tabulku poruch a zobrazení.

Pokud stále nemůžete vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte se jej demontovat a zavolejte poprodejní servis.

Zvláštní prohlášení

Obsah tohoto návodu byl pečlivě zkontrolován. Společnost však nemůže být zodpovědná za jakékoli tiskové chyby nebo opomenutí. Do revidované verze návodu mohou být zahrnuty také jakékoli technické úpravy bez předchozího upozornění. Vzhled a barva spotřebiče zobrazené v tomto návodu se mohou od skutečného vzhledu lišit.



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Tento odpad je nutné odevzdat do tříděného sběru za účelem speciálního zpracování.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

Symbol na spotřebiči nebo na přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

Produktové informace elektrických varných desek vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/201

		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu					
Typ varné desky:				CI642C/E1	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívavých varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm.	Zadní levá	Ø		21,0	cm
	Zadní centrální	Ø			cm
	Zadní pravá	Ø		18,0	cm
	Centrální levá	Ø			cm
	Centrální centrální	Ø			cm
	Centrální pravá	Ø			cm
	Přední levá	Ø		16,0	cm
	Přední centrální	Ø			cm
	Přední pravá	Ø		18,0	cm
U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívavých varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm.	Zadní levá	D W			cm
	Zadní centrální	D W			cm
	Zadní pravá	D W			cm
	Centrální levá	D W			cm
	Centrální centrální	D W			cm
	Centrální pravá	D W			cm
	Přední levá	D W			cm
	Přední centrální	D W			cm
	Přední pravá	D W			cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	ECElectric cooking		182,0	Wh/kg
	Zadní centrální	ECElectric cooking			Wh/kg
	Zadní pravá	ECElectric cooking		186,3	Wh/kg
	Centrální levá	ECElectric cooking			Wh/kg
	Centrální centrální	ECElectric cooking			Wh/kg
	Centrální pravá	ECElectric cooking			Wh/kg
	Přední levá	ECElectric cooking		196,3	Wh/kg
	Přední centrální	ECElectric cooking			Wh/kg
Přední pravá	ECElectric cooking		187,6	Wh/kg	
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg			ECElectric hob	188,1	Wh/kg
Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - Část 2: Varné desky - Metody měření funkce					
<p>Návrhy na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny. • Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě. • Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření. • Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon. • Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. 					
Tyto informace je třeba považovat za součást uživatelské příručky ke spotřebiči.					

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri spotrebiči nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zahriať. Pretečenie je pred otvorením krytu potrebné odstrániť.
- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu spotrebiča.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilé osoby, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Aby sa vyhlo nebezpečenstvo v dôsledku neúmyselného vynulovania tepelnej poistky, musí byť toto zariadenie napájané prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, alebo musí byť pripojený k obvodu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný pomocným programom.

VAROVANIE: Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

- Vždy používajte vhodný riad.
- Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
- Na ovládací panel nič neukladajte.
- Povrch varnej dosky nepoužívajte ako krájaciu dosku.

- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- **UPOZORNENIE:** na nádoby na varnej doske počas varenia dohliadajte. Na krátkodobý proces varenia sa musí dohliadať nepretržite.

Vážení zákazníci:

Ďakujeme vám, že ste si kúpili indukčnú varnú dosku CANDY. Veríme, že vám poskytneme dobré služby po mnoho rokov.

Pred použitím varnej dosky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na použitie a uchovajte si ho na bezpečnom mieste pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

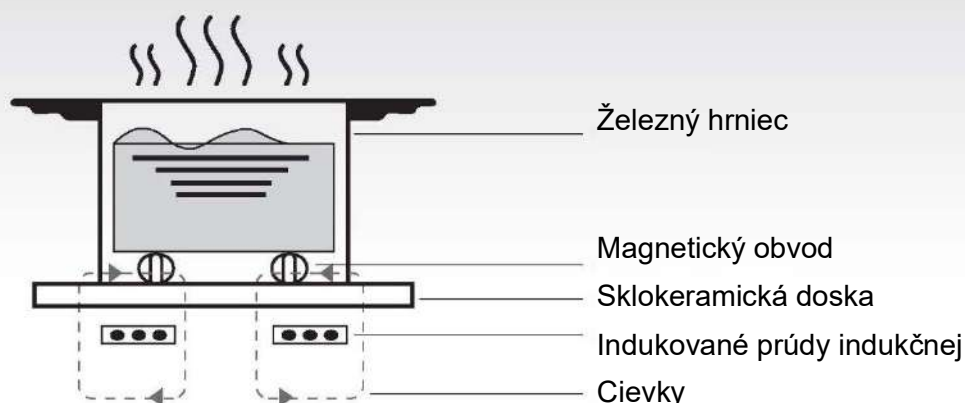
Predstavenie výrobku

Táto indukčná varná doska je vhodná pre všetky typy varenia. Vďaka elektromagnetickým varným zónam, mikropočítačom riadeným ovládačom a mnohým funkciám predstavuje ideálnu voľbu pre dnešnú rodinu.

Indukčná varná doska CANDY je vyrobená zo špeciálnych importovaných materiálov. Je mimoriadne praktická, odolná a bezpečná.

Pracovné zásady

Indukčná varná doska sa skladá z cievky, teda platne vyrobenej z feromagnetického materiálu a systému ovládania. Elektrický prúd vytvára silné magnetické pole prostredníctvom cievky. Toto vytvára veľký počet vírov, ktoré následne vytvárajú teplo, ktoré sa potom prenáša prostredníctvom varnej zóny na varnú nádobu.



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

Z dôvodu neustáleho hľadania vylepšení našich výrobkov si spoločnosť CANDY vyhradzuje právo na úpravu všetkých technických, programových alebo estetických aspektov spotrebiča kedykoľvek.

- **Ochrana pred prehriatím**

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Po prekročení teploty nad bezpečnú úroveň sa varná zóna automaticky vypne.

- **Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov**

Ak na varnej doske ponecháte panvicu s priemerom menším ako 80 mm alebo nejaký iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetickú panvicu (napr. hliníkovú) na asi jednu minútu zaznie zvukový signál, po ktorom varná doska automaticky prejde do pohotovostného režimu.

- **Varovanie ohľadom zvyškového tepla**

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Znázorní sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej.

- **Automatické vypínanie**

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

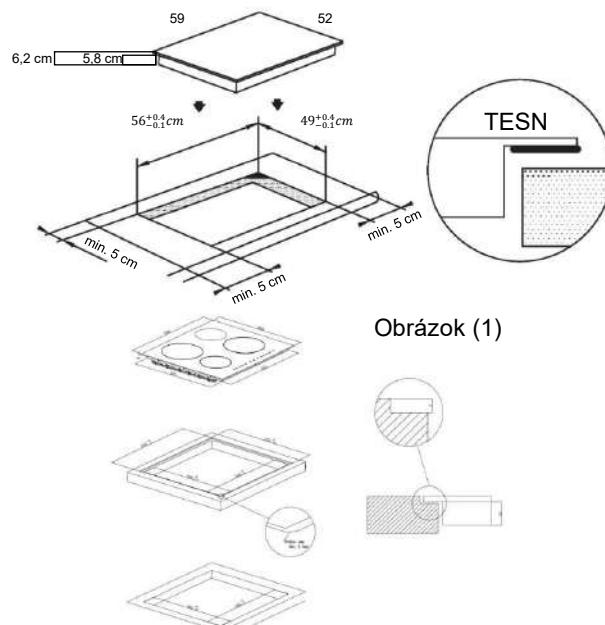
Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

Varovanie: Osoby s kardiostimulátorom by sa mali pred používaním indukčného variča poradiť s lekárom.

Montáž

1. Vyrežte dieru v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera. Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Podľa zobrazenia na obrázku (1)

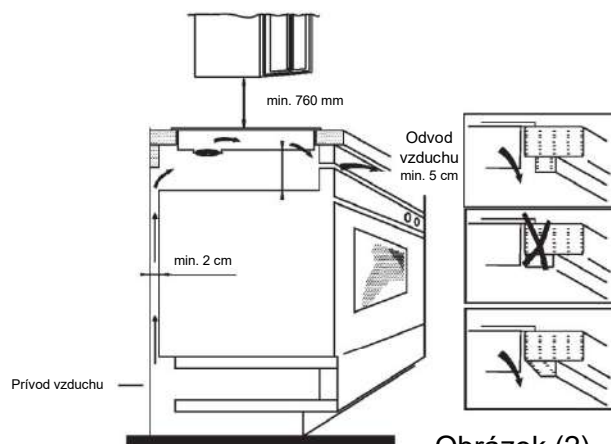


Obrázok (1)

Instalácia Flush: Možné iba vtedy, ak rúra nie je nainštalovaná pod kuchynskou linkou.

2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázku 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.

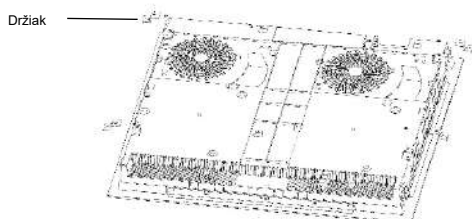
Obrázok (2)



Obrázok (2)

Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou najmenej 760 mm.

3. Varnú dosku upevníte na pracovnú dosku pomocou držiakov na podklade varnej dosky. Poloha držiakov sa dá upraviť podľa hrúbky pracovnej dosky.



Upozornenia:

- (1) Indukčná varná doska musí byť namontovaná náležite kvalifikovanou osobou. Máme svojich vlastných kvalifikovaných montérov. Nikdy sa ju nepokúšajte namontovať sami.
- (2) Indukčná varná doska sa nesmie montovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu ani bubnové sušičky.
- (3) Indukčná varná doska sa musí montovať tak, sa umožnilo optimálne vyžarovanie tepla.
- (4) Stena a oblasť nad varnou doskou by mali byť schopné odolávať teplu.
- (5) Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné proti teplu.

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

Zásuvka by mala byť pripojená k jednopólovému ističu v súlade s príslušnou normou. Spôsob pripojenia je znázornený na obrázku 3.

Napätie	Káblové pripojenie				
380 – 415 V 3N~	1 L1	2 L2	3	4 N	5 PE
	Cierny hnedý		Modrý		Zltozelený
220 – 240 V~	1	2 L	3	4 N	5 PE
	Čierny a hnedý		Modrý		Zltozelený

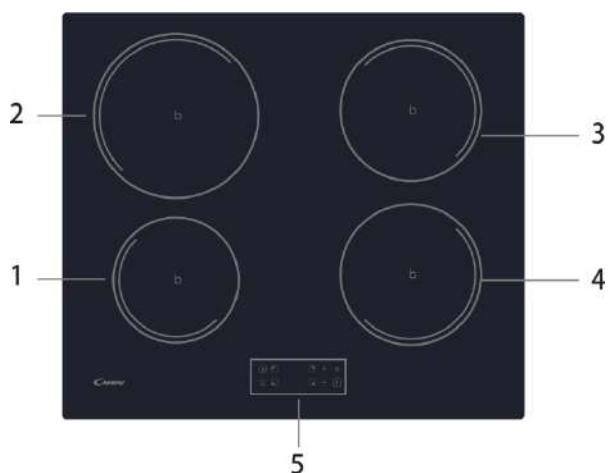
Obrázok (3)

V záujme predchádzania nehodám by poškodený kábel alebo kábel, ktorý vyžaduje výmenu, mal vymieňať výhradne popredajný servisný technik s použitím vhodných nástrojov.

Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

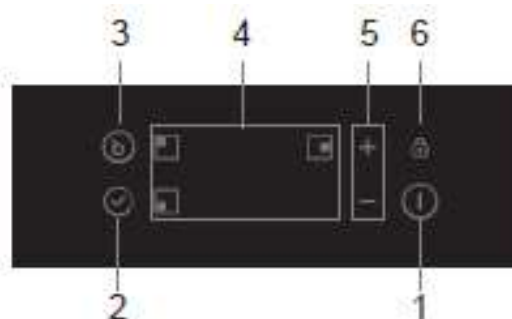
Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky:



- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Max. 1300/1500W zóna | 4. Max. 1800/2000W zóna |
| 2. Max. 2300/2600W zóna | 5. Sklenená doska |
| 3. Max. 1800/2000W zóna | 6. Ovládanie ovládacieho panela |

Schematický náčrt ovládacieho panela

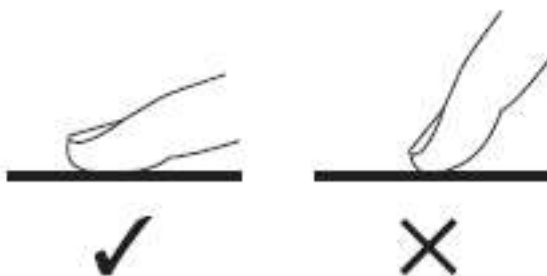


- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Ovládač ON/OFF (zapnutia/vypnutia) | 4. Ovládače výberu ohrevnej zóny |
| 2. Ovládač časovača | 5. Tlačidlo na ovládanie výkonu/časomeru |
| 3. Boost | 6. Ovládač uzamknutia tlačidiel |

Prevádzka výrobku

Dotykové ovládače

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušká prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dajte pozor, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.



Výber vhodného riadu



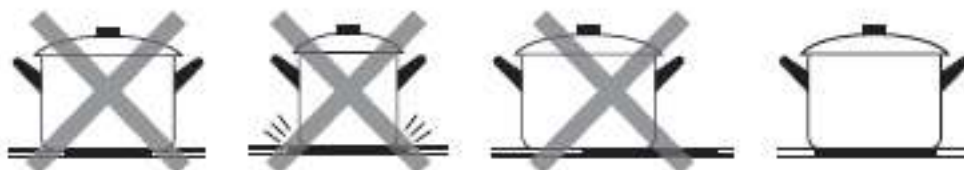
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybuje magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíkajú a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



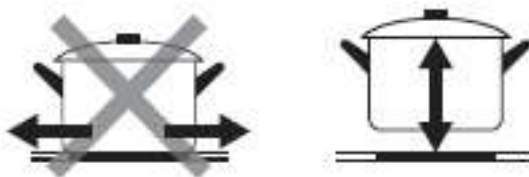
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškríbať sklo.



Spôsob použitia

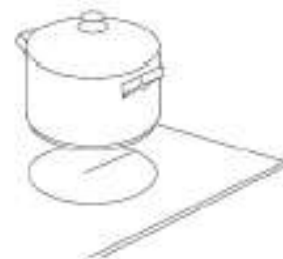
Začatie varenia

Dotknite sa ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na tri sekundy. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „-“ alebo „-“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.

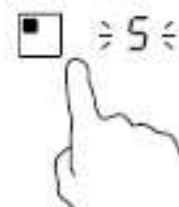


Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



Dotykom posuvného ovládača „-“ alebo „+“ vyberte teplotný stupeň.

- Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

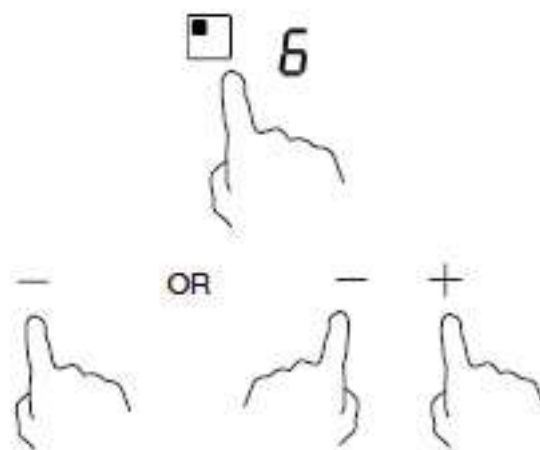
Ak na varnú zónu neumiestniete vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Ukončenie varenia

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Varnú zónu vypnite posunutím posúvača nadol na „0“ alebo súčasným dotykom tlačidiel „+“ a „-“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.



Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).



Dávajte pozor na horúce povrchy.

Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



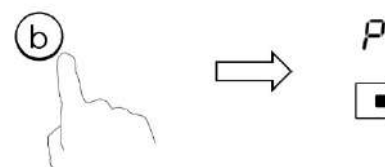
Používanie funkcie boost

Aktivácia funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

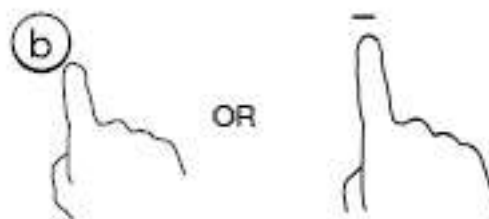


Dotknite sa ovládača boost B, indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.

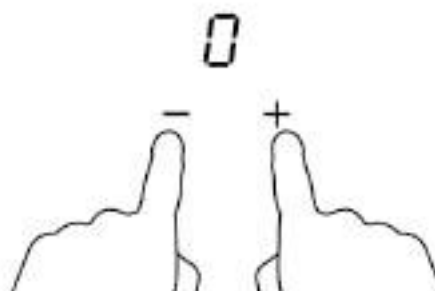


Zrušenie funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača „Boost“ alebo tlačidla „-“, aby sa zrušila funkcia posilňovača, obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.



Dotknite sa naraz ovládačov „-“ a „+“. Varná zóna sa vypne a funkcia posilňovača sa automaticky zruší.



- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) sú deaktivované.



Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia .



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača ON/OFF (ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ)  . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ON/OFF (ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ)  , ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času.
Maximálny limit časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako minútky

Uistite sa, že varná doska je zapnutá, ak si vyberáte varnú zónu.

Poznámka: minútku môžete používať, aspoň jedna zóna musí byť aktívna.



Vyberte zónu stlačením ovládača voľby ohrevnej zóny.

Po potvrdení zóny sa dotknite ovládača časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.

Nastavte čas dotykcom ovládača „-“ alebo „+“ časovača. Rada: Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.



Zrušenie minútky

Vyberte zónu stlačením ovládača voľby ohrevnej zóny. V krátkom čase sa dotknite ovládača časovača. Súčasným dotykcom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



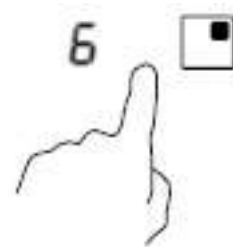
Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.



b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Nastavenie jednej zóny

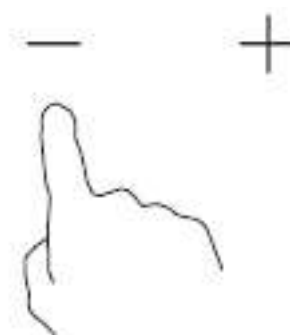
Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač. (napr. zóna č. 3)



V krátkom čase, predtým ako displej prestane blikať, sa dotknite ovládača časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „10“.

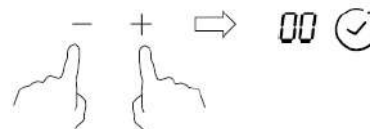


Nastavte čas dotykom ovládača „-“ alebo „+“ časovača. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ dôjde k zníženiu alebo zvýšeniu o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.



Zrušenie časovača

Vyberte zónu stlačením ovládača voľby ohrevnej zóny. V krátkom čase sa dotknite ovládača časovača. Súčasným dotykom „-“ a „+“ sa časovač zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.



Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Vyššie uvedené obrázky sú len informatívne a prednosť má konečný výrobok.

Výber varných nádob



Železná panvica na vyprážanie



Nehrdzavejúca oceľ



Železná panvica



Železná kanvica



Smaltovaná kanvica z nehrdzavejúcej ocele



Smaltovaný kuchynský riad

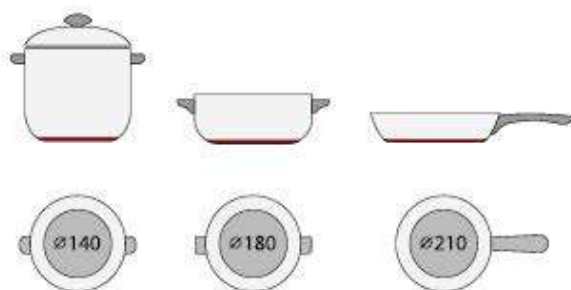


Železná platňa

Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

1. Táto indukčná varná doska vie identifikovať celú škálu varných nádob, ktoré si môžete otestovať po jednom týmito spôsobmi:
Postavte nádobu na varnú zónu. Ak zodpovedajúca varná zóna zobrazí úroveň výkonu, tak je nádoba vhodná. Ak bliká „U“, nádoba nie je vhodná na používanie na indukčnej varnej doske.
2. Podržte pri nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.
Poznámka: spodok nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.
3. Používajte len feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktorý je ale kompatibilný s indukciou.
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v tabuľke nižšie. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s priemerom menším ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované

Na základe rozmerov zóny môžete použiť hrnce rôznych priemerov, ako je znázornené na obrázku nižšie:





5. Ak feromagnetická časť pokrýva iba časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu pre varenie.
6. Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu panvice.

Ak sa dno panvice podobá obrázkom nižšie, panvice nemohla byť detegovaná.



Varná zóna	Priemer podkladu indukčného riadu	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 a 4	140	180

Vyššie uvedené sa môže vzhľadom na veľkosť panvice a materiálu, z ktorého je vyrobený, líšiť.

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

Typ kontaminácie	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
Svetlo	Ponorte do horúcej vody a osušte	Čistiaca špongia
Kruhy a vodný kameň	Na oblasť naneste ocot, utrite jemnou handričkou alebo použite produkt dostupný v obchode.	Špeciálny prostriedok na keramické sklo
Cukrovinky, roztopený hliník alebo plasty	Použite špeciálnu škrabku na keramické sklo na odstraňovanie zvyškov (najlepšie silikónový produkt).	Špeciálny prostriedok na keramické sklo

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená samodiagnostickou funkciou. Touto skúškou technik môže skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontovania alebo odmontovania varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód chyby sa objavil počas toho, keď zákazník používal riešenie;

Kód chyby	Problém	Riešenie
Bez automatickej obnovy		
E1	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
E2	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne - skrat.	
Eb	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne	
E3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne.	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky.
E4	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom - prerušený obvod.	Vymeňte elektrickú dosku.
E5	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom - skrat	

E6	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom.	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.
E7	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E8	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	
U1	Chyba komunikácie.	Obnovte spojenie medzi zobrazovacou doskou a napájacou doskou. Namontujte späť napájaciu dosku alebo zobrazovaciu dosku.

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa nezapne pri zapojení jednotky do siete.	Ziadne napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v zásuvke a či zásuvka funguje.	
	Pripojenie pomocnej elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Pomocná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte pomocnú elektrickú dosku.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať alebo LED displej nie je v poriadku.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo ventilácia môže byť zablokovaná.	
	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.	
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji blíkajú „u“.	Zlý typ panvice. Priemer hrnca je príliš malý.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Varič sa prehriat.	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu.	
			Stlačte tlačidlo „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky.

Ohrevné zóny na rovnakej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „u“.	Pripojenie elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Dosky displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Základná doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Nezvyčajný zvuk motora ventilátora.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

Služba starostlivosti o zákazníkov

Ak sa vyskytne problém, predtým než budete kontaktovať zákaznícky servis, skúste nasledujúce:

- Skontrolujte správnosť zapojenia spotrebiča.
- Pozrite si uvedenú tabuľku zlyhaní a zobrazení.

Ak stále nemôžete vyriešiť problém, zariadenie vypnite, nepokúšajte sa ho demontovať a kontaktujte Popredajný servis.

Špeciálne vyhlásenie

Obsah tohto návodu bol dôkladne skontrolovaný. Spoločnosť však nenesie zodpovednosť za žiadne tlačové chyby alebo opomenutia. Vyhradzujeme si tiež právo na technické zmeny v upravenej verzii návodu bez upozornenia. Vzhľad a farba spotrebiča v tomto návode sa môže odlišovať od konkrétneho výrobku.



LIKVIDÁCIA: Výrobok sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Je potrebné zaistiť jeho samostatný zber na osobitné spracovanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie. Symbol na produkte znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Odneste ho na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Toto zariadenie vyžaduje špeciálny spôsob likvidácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestnu samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Ak potrebujete podrobnejšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na mestskú samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EU) č. 66/201				
	Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				
Typ varnej dosky:			CI642C/E1	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny oblasti		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	Indukčné zóny na varenie		X	
	Indukčné plochy na varenie			
	sálavé zóny na varenie			
	pevné platne			
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm.	Vzadu vľavo	∅	21,0	cm
	Vzadu v strede	∅		cm
	Vzadu vpravo	∅	18,0	cm
	V strede vľavo	∅		cm
	V strede, v strede	∅		cm
	V strede vpravo	∅		cm
	Vpredu vľavo	∅	16,0	cm
	Vpredu v strede	∅		cm
	Vpredu vpravo	∅	18,0	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie zaokrúhlené na najbližších 5 mm.	Vzadu vľavo	∩		cm
	Vzadu v strede	∩		cm
	Vzadu vpravo	∩		cm
	V strede vľavo	∩		cm
	V strede, v strede	∩		cm
	V strede vpravo	∩		cm
	Vpredu vľavo	∩		cm
	Vpredu v strede	∩		cm
	Vpredu vpravo	∩		cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Vzadu vľavo	Elektrické varenie	182,0	Wh/kg
	Vzadu v strede	Elektrické varenie		Wh/kg
	Vzadu vpravo	Elektrické varenie	186,3	Wh/kg
	V strede vľavo	Elektrické varenie		Wh/kg
	V strede, v strede	Elektrické varenie		Wh/kg
	V strede vpravo	Elektrické varenie		Wh/kg
	Vpredu vľavo	Elektrické varenie	196,3	Wh/kg
	Vpredu v strede	Elektrické varenie		Wh/kg
	Vpredu vpravo	Elektrické varenie	187,6	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		Elektrická varná doska	188,1	Wh/kg
Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť - časť 2: varné dosky - metódy na meranie výkonu				
<p>Odporúčania na úsporu energie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite panvicu do stredu varnej zóny. • Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu. • Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia. • Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte. • Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. 				
Tieto informácie sa považujú za súčasť návodu na obsluhu spotrebiča.				

Sicherheit und Wartung

- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, sofern diese nicht unter dauerhafter Überwachung stehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
Verschüttungen müssen entfernt werden, bevor die Abdeckung geöffnet wird.
- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung mithilfe der Bedienelemente aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Trennschalter müssen in die Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch ein Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet wird.
WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
- Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds.
- Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

- Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank für den Kauf des CANDY Induktions-Kochfelds. Wir hoffen, dass Ihnen das Gerät jahrelang zuverlässig Dienst leisten wird.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.

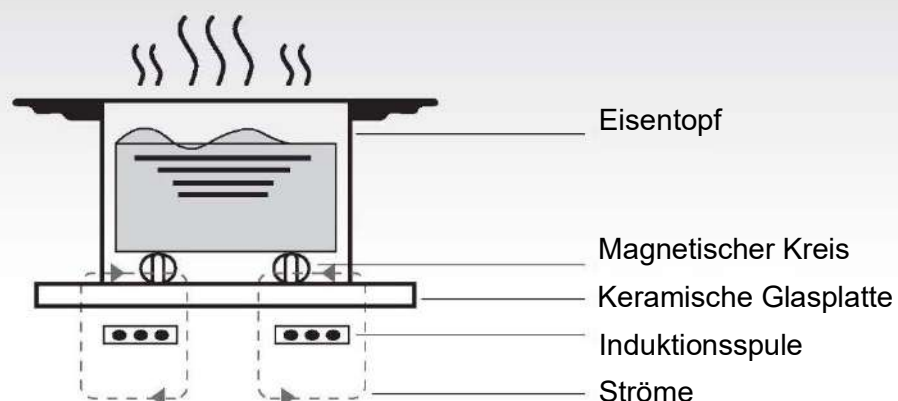
Produktinformationen

Mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, mikrocomputergesteuerten Bedienelementen sowie unterschiedlichen Funktionen eignet sich das Induktionskochfeld für viele Kocharten und ist damit die ideale Wahl für die Familie von heute.

Das CANDY Induktionskochfeld wird aus speziellen Materialien hergestellt und ist extrem benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

Funktionsprinzip

Das Induktionskochfeld besteht aus einer Induktionsspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld im Bereich der Induktionsspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf das Kochgeschirr übertragen werden.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

CANDY legt stets größten Wert darauf, seine Produkte zu verbessern und behält sich das Recht vor, Änderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklungen vorzunehmen.

- Überhitzungsschutz**
 Ein Sensor kontrolliert die Temperatur der Kochzonen. Wenn die Temperatur die Sicherheitsschwelle überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.
- Erkennung kleiner oder nicht-magnetischer Gegenstände**
 Wenn ein Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln, Schlüssel) oder ein nicht magnetisches Kochgeschirr (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, ertönt ca. eine Minute lang ein Warnton. Anschließend geht das Kochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.
- Restwärme-Alarm**
 Wenn das Kochfeld länger verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe "H" auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.
- Automatische Abschaltung**
 Die automatische Abschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfeldes. Sie greift ein, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten.
 Die vorgegebenen Abschaltzeiten sind in der unten stehenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	Die Heizzone schaltet sich automatisch ab nach
1~3	8 Stunde
4~6	4 Stunde
7~9	2 Stunde

Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, unterbricht das Induktions-Kochfeld den Heizbetrieb und schaltet sich nach dem 1 Minute lang dauernden Warnton ab.

Warnung: Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

Montage

- Einen Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß den Angaben auf der Zeichnung herstellen. Um den Ausschnitt muss eine Fläche von mindestens 50 mm frei bleiben. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick sein und aus hitzebeständigem Material bestehen.
Bitte Bezug nehmen auf Abbildung 1

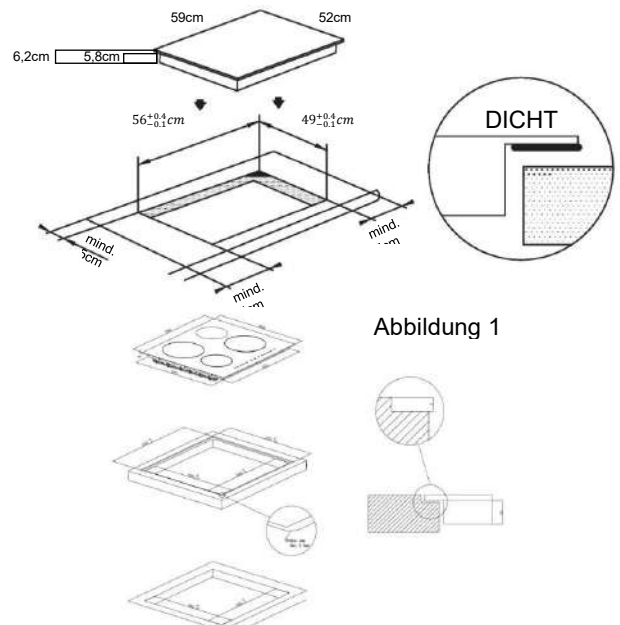


Abbildung 1

Unterputzmontage: Nur möglich, wenn der Ofen nicht unter der Arbeitsplatte installiert ist.

- Stets sicherstellen, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslassöffnungen nicht blockiert sind.
Das Kochfeld muss korrekt installiert werden, wie in Abbildung 2 dargestellt.

Abbildung 2

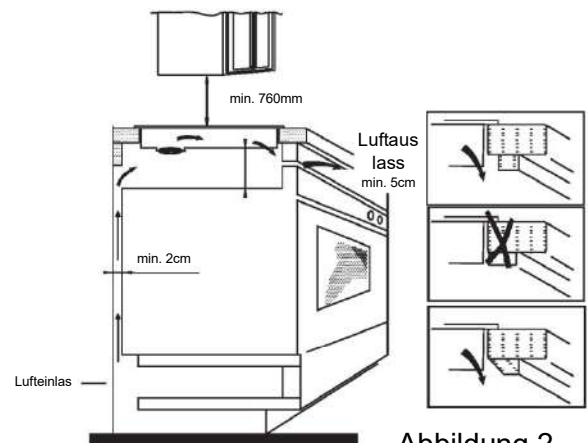
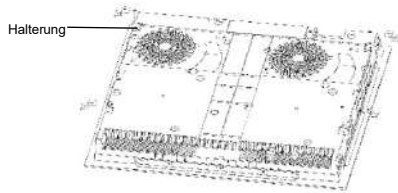


Abbildung 2

HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.

3. Setzen Sie das Kochfeld mithilfe der vier Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes in die Arbeitsplatte ein. Die Halterungen können auf die Stärke der Arbeitsplatte eingestellt werden.



Bitte beachten:

- (1) Das Induktions-Kochfeld muss von technischem Fachpersonal installiert werden. Unser Fachpersonal kann die Installation für Sie vornehmen. Versuchen Sie nie, das Kochfeld selbst zu installieren.
- (2) Das Induktions-Kochfeld darf nicht über Kühl-/Gefrierschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen installiert werden.
- (3) Das Induktions-Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
- (4) Die Wand und der Bereich über dem Induktions-Kochfeld müssen hitzefest sein.
- (5) Um Schäden zu vermeiden, müssen Schichtaufbau und Klebstoff hitzebeständig sein.

4. Anschluss an das Stromnetz

Die Steckdose muss gemäß den jeweiligen Vorschriften über einen einpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Das Anschlussverfahren ist in Abbildung 3 dargestellt.

Spannung	Kabelverbindung				
380-415 V 3N ~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 ⏏
	Schwarzbraun		Blau		Gelb/Grün
220-240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 ⏏
	Schwarz und Braun		Blau		Gelb/Grün

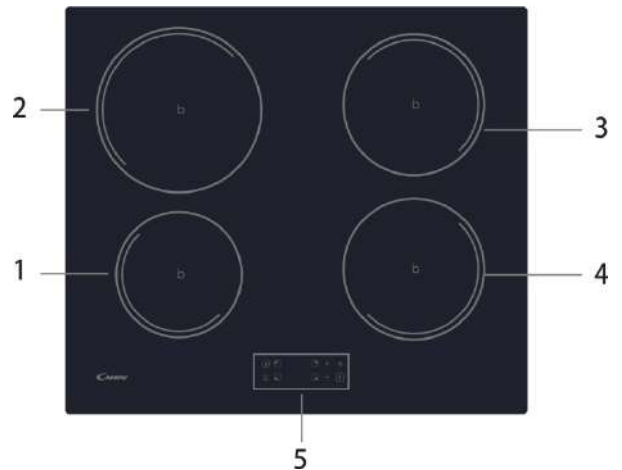
Abbildung 3

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.

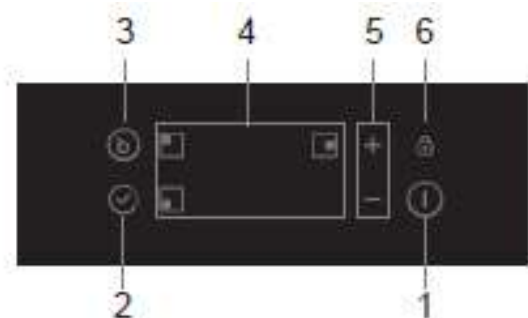
Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.

Aufbau des Induktions-Kochfelds:



1. Max. 1300/1500W-Zone
2. Max. 2300/2600W-Zone
3. Max. 1800/2000W-Zone
4. Max. 1800/2000W-Zone
5. Glaskeramikfläche
6. Bedienfeldsteuerung

Schematische Darstellung des Bedienfeldes

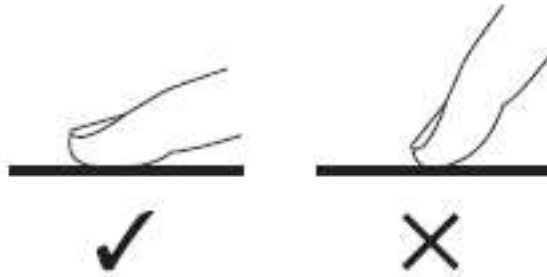


1. Steuerung EIN/AUS
2. Taste Timer
3. Boost
4. Taste Kochzonenauswahl
5. Taste Leistungs-/Zeiteinstellung
6. Tastensperre


Bedienung des Geräts

Berührungsbedienelemente

- Die Elemente des Bedienfelds reagieren auf leichte Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.
- Jede erfasste Berührung wird mit einem Piepton quittiert.
- Achten Sie darauf, dass die Berührungstasten stets sauber und trocken und keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Lappen) darauf abgelegt sind. Schon ein kleiner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Berührungstasten nicht einwandfrei reagieren.



Wahl des geeigneten Kochgeschirrs

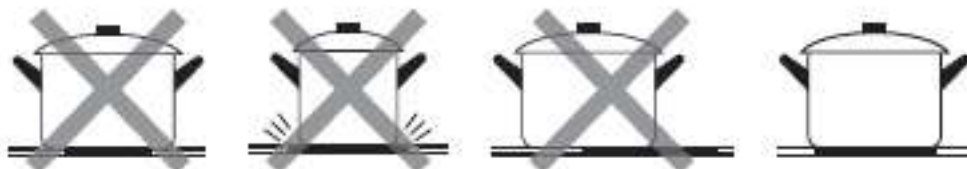
- ⚠ Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochtopfes.
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden Kochtopf.
 2. Wenn  im Display nicht blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



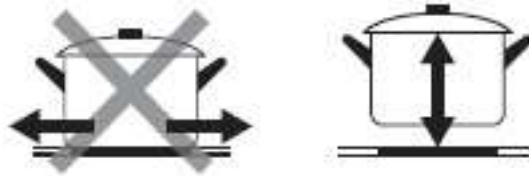
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs eben ist, vollflächig auf der Kochfläche aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. Bei größerem Kochgeschirr wird etwas mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen. Bei kleinerem Kochgeschirr kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Kochgeschirr mit weniger als 140 mm Durchmesser wird vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt. Stellen Sie den Kochtopf immer in die Mitte des Kochfelds.



Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



Verwendung

Kochfeld einschalten

Die ON/OFF-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten. Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Display zeigt „-“ oder „-“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

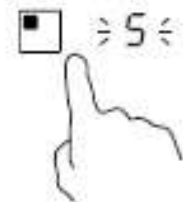
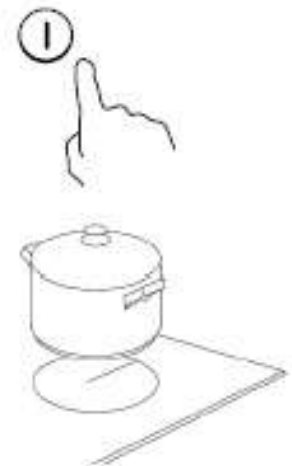
Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.

Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.

Wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung, indem Sie auf „-“ oder „+“ drücken.

- Falls innerhalb von 1 Minute keine Einstellung gewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.
- Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.



Wenn abwechselnd mit der Leistungseinstellung auf dem Display  blinkt,

Bedeutet dies:

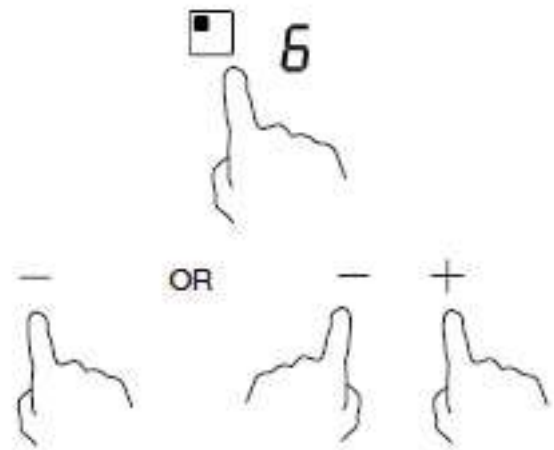
- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- der verwendete Kochtopf ist für das Induktionskochen ungeeignet oder
- der Kochtopf ist zu klein oder befindet sich nicht mittig auf der Kochzone.

Der Heizvorgang findet erst statt, wenn sich ein geeigneter Kochtopf auf der Kochzone befindet. Falls kein geeigneter Kochtopf platziert wird, schaltet sich das Display nach 1 Minute automatisch ab.

Garvorgang beenden

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.

Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Einstellung „0“ wählen oder die Berührungstasten „-“ und „+“ gleichzeitig drücken. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display "0" angezeigt wird.



Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.



Vorsicht bei heißen Oberflächen

Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.



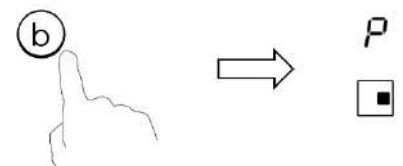
Benutzung der Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

Berühren der Kochzonenauswahl

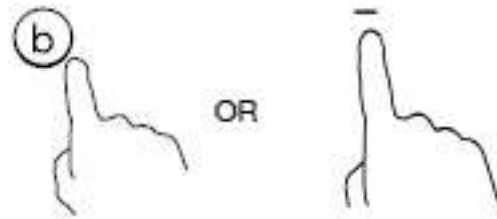


Wenn Sie die Boost-Steuerung B berühren, zeigt die Kochzonenanzeige „P“ und erreicht ihre Maximalleistung.

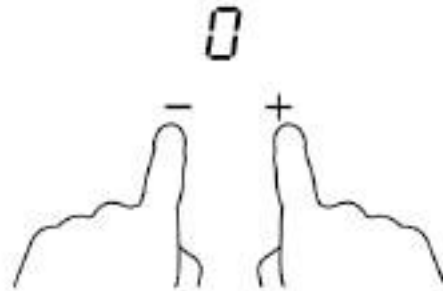


Boost-Funktion deaktivieren

Berühren Sie die "Boost"-Steuerung oder die Taste "-", um die Boost-Funktion abzuschalten. Die Kochzone kehrt dann in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.



Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig berühren. Die Kochzone wird ausgeschaltet und die Boost-Funktion automatisch gestoppt.



- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung „0“ war, kehrt sie nach 5 Minuten zu 9 zurück.

Berührungstasten sperren

- Sie können die Berührungstasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

Sperre aktivieren



Berühren Sie die Tastensperre

Die Timer-Anzeige zeigt "Lo"

Sperre deaktivieren

Halten Sie die Tastensperre längere Zeit gedrückt.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Taste  deaktiviert. Das Induktionskochfeld lässt sich im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste  ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Taste Timer

Der Timer bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können ihn als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer eine Kochzone nicht aus.
- Oder Sie benutzen ihn, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.

Der Timer kann auf max. 99 Minuten eingestellt werden.

a) Benutzung des Timer als Erinnerungsfunktion

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist, wenn Sie eine Kochzone auswählen
Hinweis: Um die Erinnerungsfunktion zu benutzen, muss mindestens eine Zone aktiv sein.



Wählen Sie die Zone durch Berühren der Kochzonenauswahl aus.

Wenn die Zone bestätigt ist, berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und auf dem Timer-Display erscheint „10“.

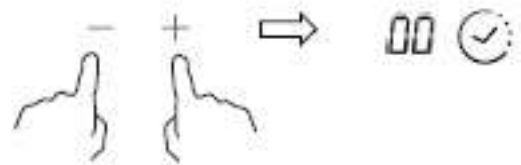
Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf „-“ oder „+“ drücken. Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert.

Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.



Deaktivieren der Erinnerungsfunktion

Wählen Sie die Zone durch Berühren der Kochzonenauswahl aus. Berühren Sie kurz darauf die Timer-Steuerung. Berührt man die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig, wird der Timer deaktiviert und „00“ auf dem Display angezeigt.



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



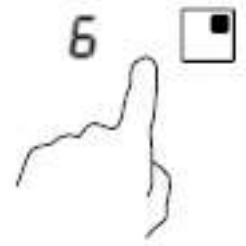
Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „-“.



b) Abschaltung einer Kochzone mittels Timer

Eine Zone wählen

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen. (z. B. Zone 3)

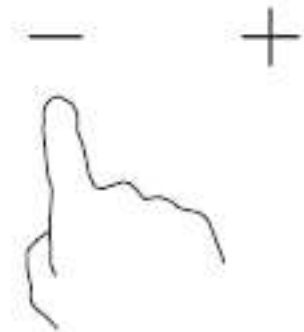


Berühren Sie nun die Timer-Steuerung, bevor das Display aufhört zu blinken. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und auf dem Timer-Display erscheint „10“.



Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf „-“ oder „+“ drücken. Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert.

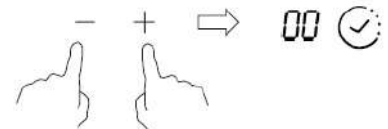
Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.



Deaktivierung des Timers

Wählen Sie die Zone durch Berühren der Kochzonenauswahl aus. Berühren Sie kurz darauf die Timer-Steuerung.

Berührt man die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig, wird der Timer deaktiviert und „00“ auf dem Display angezeigt.



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.



Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

Die oben gezeigten Bilder dienen nur als Referenz und können vom eigentlichen Produkt abweichen.

Geeignetes Kochgeschirr



Gusseisen zum Erhitzen von Öl



Edelstahl



Eisenpfanne



Eisenkessel



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf



Gusseisenplatte

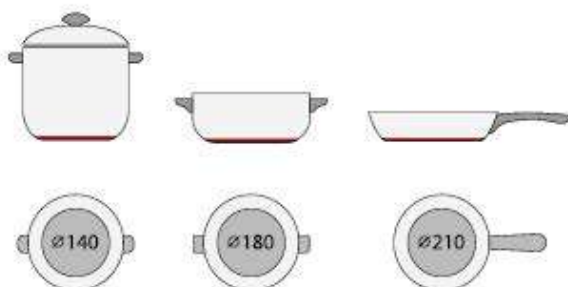
Es gibt viele Arten von Kochgeschirr, die sich zum Garen auf dem Induktionskochfeld eignen.

1. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:
Das Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe

erscheint, ist das Kochgeschirr geeignet. Wenn hingegen das Symbol "U" erscheint, ist das Kochgeschirr nicht zum Induktionsgaren geeignet.

2. Einen Magneten an das Kochgeschirr halten. Wird der Magnet vom Kochgeschirr angezogen, ist es zum Induktionsgaren geeignet.
Hinweis: Der Boden des Kochgeschirrs muss magnetisches Material enthalten.
Es muss einen flachen Boden mit einem Durchmesser gemäß Tabelle 1 unten haben.
3. Benutzen Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das jedoch induktionsgeeignet sein muss.
4. Benutzen Sie Töpfe/Pfannen, bei denen der Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Topf/Pfannenboden) den Abmessungen in der Tabelle unten entspricht. (Tabelle 1)
 - Die Verwendung von kleinerem Kochgeschirr kann die Leistung vermindern.
 - Wenn Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser verwenden, der kleiner ist als in Tabelle 1 angegeben, wird dies möglicherweise nicht erkannt.

Je nach Größe der Zone können Sie unterschiedlich großes Kochgeschirr benutzen (siehe Abbildung unten):





5. Wenn der ferromagnetische Teil den Boden des Kochgeschirrs nur teilweise abdeckt, erwärmt sich nur der ferromagnetische Bereich, während der übrige Teil des Bodens möglicherweise nicht die zum Kochen erforderliche Temperatur erreicht.
6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht einheitlich ist, sondern andere Materialien wie Aluminium aufweist, kann dies das Erkennen und Aufheizen des jeweiligen Kochgeschirrs beeinträchtigen.

Falls das Kochgeschirr einen Boden wie in den Abbildungen unten hat, wird es möglicherweise nicht erkannt.



Kochzone	Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs variieren.

Reinigung und Wartung

Die Oberfläche des Induktionskochfeldes kann leicht auf folgende Weise gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	Reinigungsmethode	Reinigungsmittel
Light	Mit warmem Wasser einweichen und trocken wischen	Reinigungsschwamm
Ringe und Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Eingebrannter Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein \square Produkt auf Silikonbasis zu verwenden)	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik

Hinweis: Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Fehlermeldung und Kontrollen

Das Induktionskochfeld besitzt eine Selbsttestfunktion. Mit diesem Test können Techniker die Funktion mehrerer Komponenten kontrollieren, ohne das Kochfeld aus der Arbeitsfläche ausbauen zu müssen.

Fehlerbehebung

1) Auftretender Fehlercode und Lösung

Fehlercode	Problem	Lösung
Keine automatische Wiederherstellung		
E1	Störung des Keramikplatten-Temperatursensors - Stromkreisunterbrechung.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Störung des Keramikplatten-Temperatursensors - Kurzschluss.	
Eb	Störung des Keramikplatten-Temperatursensors	
E3	Zu hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E4	Störung des IGBT-Temperatursensors - offener Stromkreis.	Netzplatine austauschen.
E5	Störung des IGBT-Temperatursensor - Kurzschluss	

E6	Zu hohe Temperatur des IGBT-Transistors.	Warten Sie, bis sich der IGBT-Transistor abgekühlt hat. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten. Kontrollieren Sie, ob der Ventilator leichtgängig läuft; andernfalls den Ventilator austauschen.
E7	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist.
E8	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
U1	Kommunikationsfehler.	Stellen Sie die Verbindung zwischen Anzeigetafel und Netzplatine wieder her. Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Anzeigeplatine.

2) Spezielle Störungen und deren Lösung

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Keine Verbindung zur Zusatznetz- und Displayplatine.	Kontrollieren Sie die Verbindung.	
	Die Zusatznetzplatine ist beschädigt.	Zusatznetzplatine austauschen.	
	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Displayplatine austauschen.	
Einige Tasten funktionieren nicht bzw. das LED-Display verhält sich nicht normal.	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Displayplatine austauschen.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber die Heizung startet nicht.	Zu hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Lufteinlass oder Luftauslass können blockiert sein.	
	Ventilator ist gestört.	Kontrollieren Sie, ob der Ventilator leichtgängig läuft; andernfalls den Ventilator austauschen.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und auf dem Display blinkt „u“.	Falsches Kochgeschirr. Kochgeschirrdurchmesser ist zu klein.	Verwenden Sie das richtige Kochgeschirr (siehe Bedienungsanleitung).	Der Kochgeschirr-Erkennungsstromkreis ist beschädigt; Netzplatine austauschen.
	Der Herd hat sich überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist.	

		Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten.	
Die Heizzonen einer Seite (z. B. erste und zweite Zone) zeigen „u“ an.	Netz- und Displayplatine sind ausgefallen;	Kontrollieren Sie die Verbindung.	
	Die Displayplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Displayplatine austauschen.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Der Ventilatormotor klingt abnormal.	Der Ventilatormotor ist beschädigt.	Ventilator austauschen.	

Die vorgenannten Maßnahmen beziehen sich auf allgemeine Störungen.

Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät zu demontieren, um jede Gefahr auszuschließen und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Kundendienst

Sollte eine Störung auftreten, versuchen Sie bitte Folgendes, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist
- Lesen Sie die Fehlertabelle oben

Wenn die Betriebsstörung nicht behoben werden kann:

das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.

Sondererklärung

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen. Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Aussehen und Farbe des Gerätes können von den Darstellungen in diesem Handbuch abweichen.



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Restmüll. Es ist wichtig, derartigen Müll zwecks Sonderbehandlung separat zu sammeln.

Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Indem Sie dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie, mögliche Umwelt- und Gesundheitsschäden zu vermeiden.

Das Symbol am Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Bringen Sie es zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle für die Wiederaufbereitung von Elektro- und Elektronikartikeln.

Dieses Gerät muss als Sondermüll entsorgt werden. Für weitergehende Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederaufbereitung wenden Sie sich bitte die zuständigen Behörden oder den Verkäufer.

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/201 der Kommission					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung					
Kochfeldtyp:					CI642C/E1
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	Zonen				4
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen				X
	Induktionskochfelder				
	Strahlungskochbereiche				
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	Ø	21,0	cm
		Hinten Mitte	Ø		cm
		Hinten rechts	Ø	18,0	cm
		Mitte links	Ø		cm
		Mitte, Mitte	Ø		cm
		Mitte rechts	Ø		cm
		Vorn links	Ø	16,0	cm
		Vorn Mitte	Ø		cm
		Vorn rechts	Ø	18,0	cm
		Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	L W
Hinten Mitte	L W				cm
Hinten rechts	L W				cm
Mitte links	L W				cm
Mitte, Mitte	L W				cm
Mitte rechts	L W				cm
Vorn links	L W				cm
Vorn Mitte	L W				cm
Vorn rechts	L W				cm
Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg				Hinten links	EC Elektrokochen
		Hinten Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Hinten rechts	EC Elektrokochen	186,3	Wh/kg
		Mitte links	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Mitte, Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Mitte rechts	EC Elektrokochen		Wh/kg
		Vorn links	EC Elektrokochen	196,3	Wh/kg
		Vorn Mitte	EC Elektrokochen		Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg			Elektrokochfeld	188,1	Wh/kg
Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung					
<p>Energiespartipps:</p> <p>Um ein Kochfeld optimal zu nutzen, stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone. Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren. • Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist. • Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. 					
Diese Informationen sind als Teil der Betriebsanleitung des Gerätes zu betrachten.					

Rappel de sécurité et entretien :

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La maintenance et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.
 - Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
 - Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
 - Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
 - Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
 - **PRUDENCE** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.
AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
 - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
 - Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
 - N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- **PRUDENCE** : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction CANDY. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

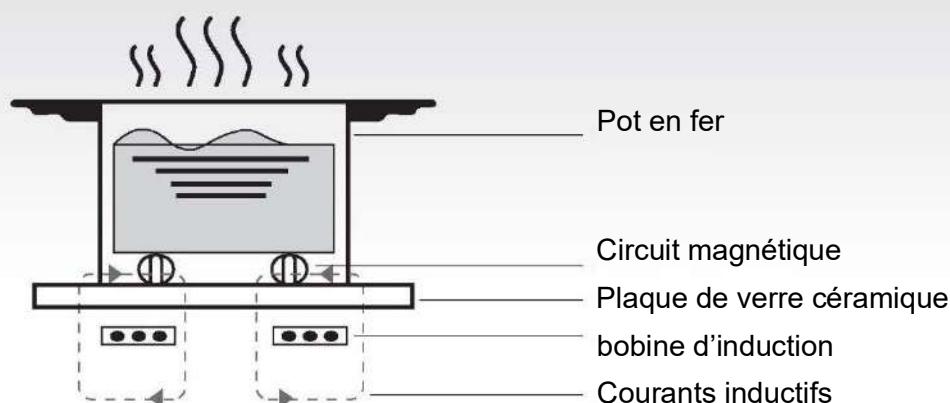
Présentation du produit

La table de cuisson à induction permet de cuisiner de toutes les manières, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatisées et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson à induction CANDY est extrêmement facile à utiliser, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La table de cuisson à induction se compose d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui à leur tour génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, Haier se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, esthétique ou les programmes de l'appareil.

- Protection contre la surchauffe**
 Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
- Détection d'objets petits ou non magnétiques**
 Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.
- Indicateur de chaleur résiduelle**
 Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner.
- Arrêt automatique**
 Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson à induction est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.

Avertissement : Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la table chauffante à induction.

Installation

- Faites un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur. Comme indiqué dans la Figure (1)

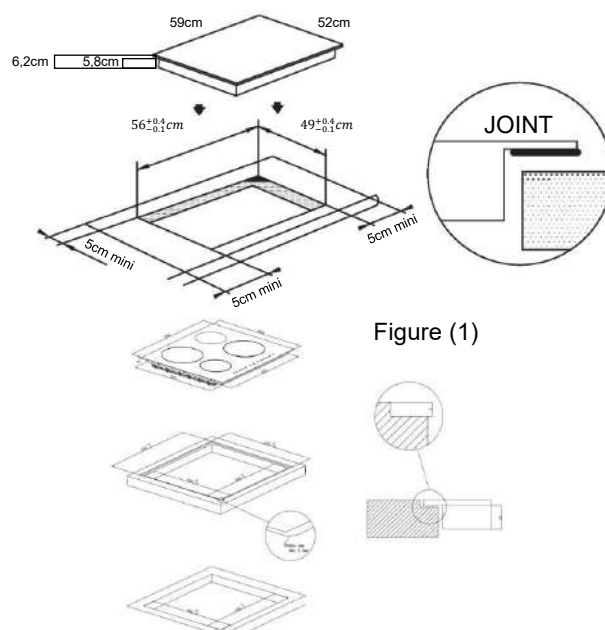


Figure (1)

Installation par encastrement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

- Il est essentiel que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée, comme illustré à la Figure 2.

Figure (2)

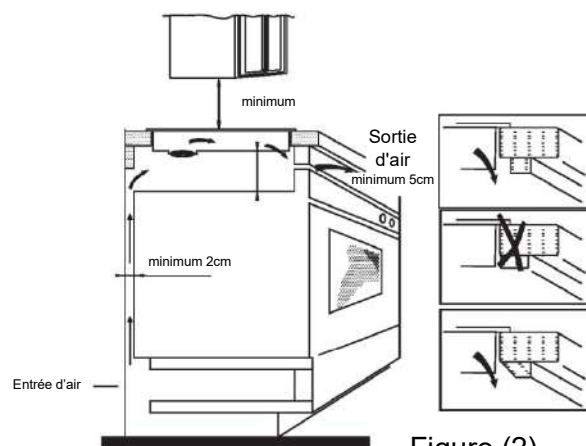
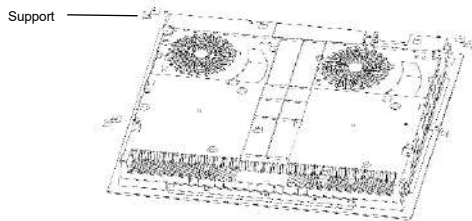


Figure (2)

N.B. : Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

- Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être ajustée en fonction de l'épaisseur du dessus.



Avvertissements :

- L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par une personne qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
- La table de cuisson à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte qu'un rayonnement thermique optimal soit possible.
- Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée à la Figure 3.

Tension	Connexion du fil			
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 — 4 N	5 Jaune/Vert
220-240 V~	1 — 2 L	3 — 4 N	5 Jaune/Vert	

Figure (3)

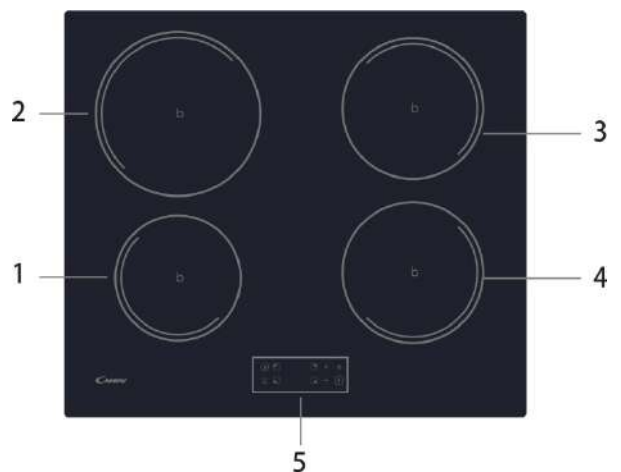
Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

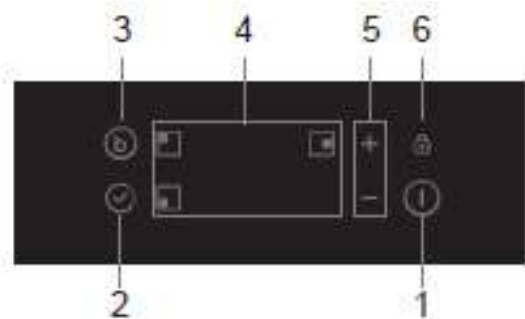
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Schéma de la table de cuisson à induction :



- Zone max. 1300/1500W
- Zone max. 2300/2600W
- Zone max. 1800/2000W
- Zone max. 1800/2000W
- Table de verre
- Panneau de commande

Schéma de principe du panneau de commande

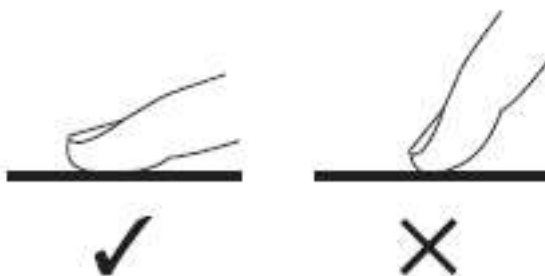


- Touche marche/arrêt
- Touche du temporisateur
- Boost
- Touches de sélection de la zone de cuisson
- Touche de réglage de la cuisson et du temporisateur
- Touche de verrouillage


Utilisation du produit

Touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout du doigt et non pas l'ongle.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir une bonne batterie de cuisine

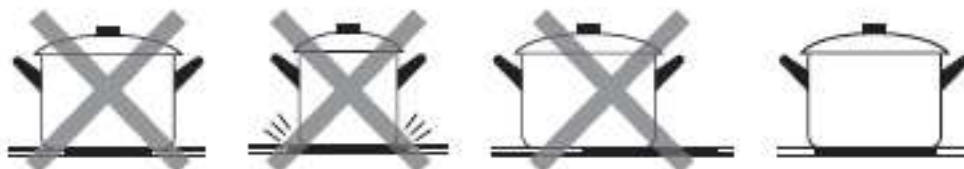
- ⚠ Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



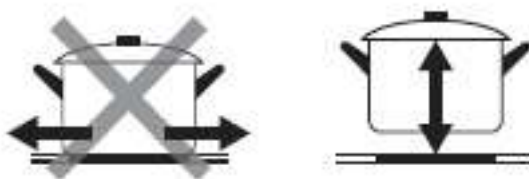
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre



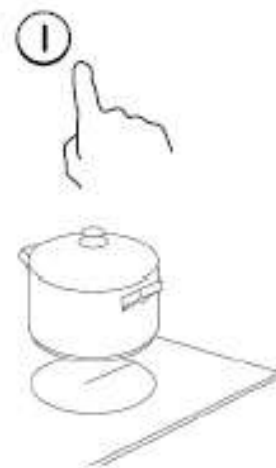
Mode d'emploi

Démarrage de la cuisson

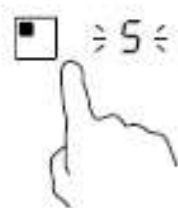
Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « - - » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.

Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.



En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



Sélectionnez le réglage de cuisson en appuyant la touche « - » ou « + ».

- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
 - la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
 - la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.
- La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

Si dans un délai d'1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Arrêt de la cuisson

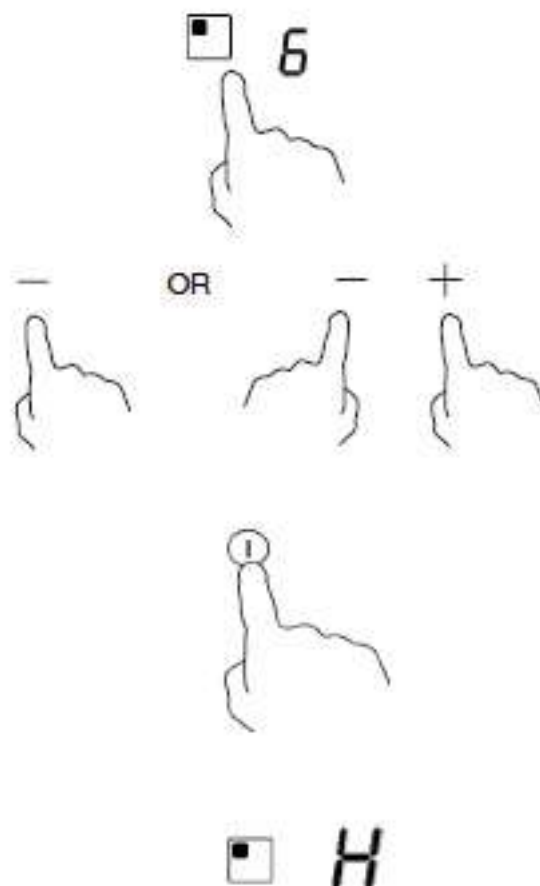
Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.

Désactivez la zone de cuisson en faisant défiler vers le bas jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». Assurez-vous que l'écran affiche "0".

Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.

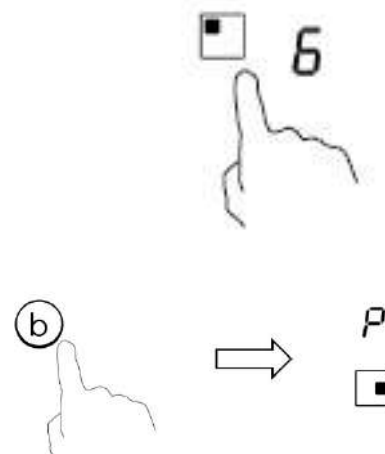


Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

Activation de la fonction « boost »

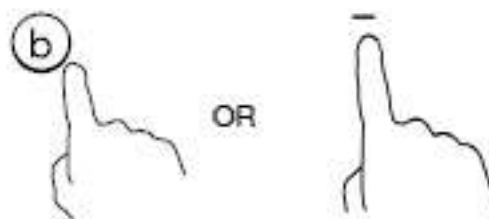
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson

En appuyant sur la commande de suralimentation B, l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint Max.

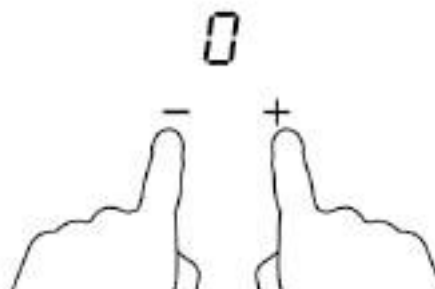


Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)

En appuyant sur la commande "Boost" ou sur le bouton "-" pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.



Toucher "-" et "+" ensemble. Le foyer de cuisson s'éteint et la fonction « boost » est automatiquement désactivée.



- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.



Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la commande de verrouillage L'indicateur de minuterie affichera "Lo"

Déverrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche de verrouillage pendant un moment.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt  et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt  en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps de cuisson choisi écoulé.

La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Vérifiez que votre hotte d'aspiration est bien allumée, avant de sélectionner une zone de cuisson

Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie au moins une zone doit être active.



Sélectionnez la zone en appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage.

Lorsque la zone est confirmée, appuyez sur la commande de la minuterie. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran.

Réglez l'heure en appuyant sur la commande "-" ou "+" de la minuterie Astuce: En appuyant sur la touche « - » ou « + » une seule fois, on diminue ou on augmente d'une minute.

Tenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



Comment remettre le minuteur à zéro.

Sélectionnez la zone en appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage. En peu de temps, appuyez sur la commande de minuterie. En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l'affichage des minutes indique « 00 ».



Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.



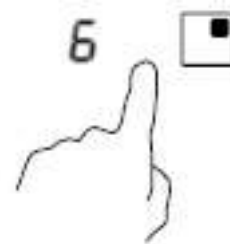
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand le temps réglé est écoulé.



b) Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Réglage d'un seul foyer

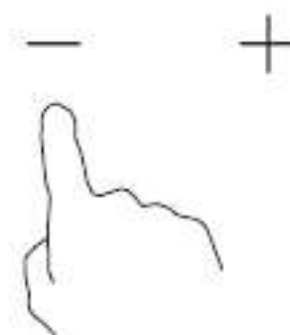
Appuyez sur la touche de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. zone 3#)



En peu de temps, avant que l'écran ne cesse de clignoter, appuyez sur la commande de minuterie. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran.



Réglez l'heure en appuyant sur la commande "-" ou "+" de la minuterie Astuce: Appuyez sur la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.



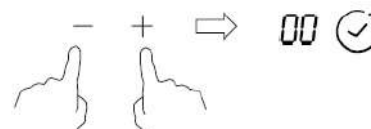
Comment remettre le temporisateur à zéro

Sélectionnez la zone en appuyant sur la commande de sélection de la zone de chauffage. En peu de temps, appuyez sur la commande de minuterie.

En appuyant simultanément sur « - » et « + », le temporisateur est remis à zéro et l'affichage des minutes indique « 00 ».

Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.



Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Les images ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif et le produit final prévaudra.

Choix des récipients de cuisson



Fer pour friture
à l'huile



Acier
inoxydable



Poêle en
fer



Bouilloire en
fer



Bouilloire en
acier
inoxydable
émaillé



Ustensile
de cuisson
émaillé

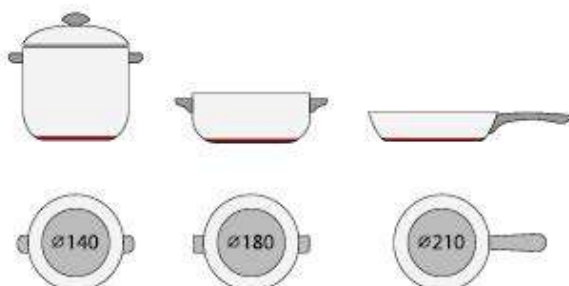


Plaque en fer

Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette table à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.
N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.
3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le Tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le Tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.

Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.



Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée.

Nettoyage et entretien

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Viande sucrée, aluminium fondu ou plastique	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code de défaillance se produit pendant que le client utilise & Solution;

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas de rétablissement automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique -- circuit ouvert.	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	
E3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Capteur de température de la défaillance IGBT- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température de la défaillance IGBT - court-circuit	

E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre le panneau d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Défaillance et solution spécifiques

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage à DEL n'est pas normal.	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La chauffe s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote « u ».	La typologie de casserole n'est pas adaptée. Le diamètre de la casserole est trop petit.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	La cuisinière a surchauffé ;	L'appareil a surchauffé. Attendre que la température retrouve sa valeur normale.	

		Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheraient un "u".	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	Le carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	Le carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les éléments de détection et d'inspection ci-dessus concernent les défaillances communes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Service après-vente

En cas d'erreur, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre Service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission. De plus, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de la couleur réelle.



MISE AU REBUT : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage des pièces électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Pour plus d'informations sur traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/201					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle					
Type de table de cuisson :					CI642C/E1
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers				4
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction				X
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	∅	21,0	cm
		Arrière centre	∅		cm
		Arrière droite	∅	18,0	cm
		Centre gauche	∅		cm
		Centre centre	∅		cm
		Centre droite	∅		cm
		Avant gauche	∅	16,0	cm
		Avant centre	∅		cm
		Avant droite	∅	18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	L sem		cm
		Arrière centre	L sem		cm
		Arrière droite	L sem		cm
		Centre gauche	L sem		cm
		Centre centre	L sem		cm
		Centre droite	L sem		cm
		Avant gauche	L sem		cm
		Avant centre	L sem		cm
		Avant droite	L sem		cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	Cuisson électrique CE	182,0	Wh/kg
		Arrière centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Arrière droite	Cuisson électrique CE	186,3	Wh/kg
		Centre gauche	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Centre droite	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant gauche	Cuisson électrique CE	196,3	Wh/kg
		Avant centre	Cuisson électrique CE		Wh/kg
		Avant droite	Cuisson électrique CE	187,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg			Table de cuisson électrique CE	188,1	Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances					
Conseils pour des économies d'énergie :					
<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur. • Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné. 					
Ces informations sont à considérer comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

Нагадування про безпеку і технічне обслуговування

- УВАГА! Прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Слід бути обережним, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- Даний пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміють можливу небезпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Дітям забороняється виконувати очищення та обслуговування пристрою без нагляду дорослих.
- УВАГА! Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до виникнення пожежі.
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, просто вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою чи протипожежною ковдрою.
- УВАГА! Небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на варильній поверхні.
- УВАГА! Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не використовуйте пароочисник для очищення приладу

- Не залишайте на варильній поверхні такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки чи кришки каструль, оскільки вони можуть нагріватися.

Перш ніж відкрити кришку, переконайтеся, що на ній нічого не розлилося.

- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- Після використання вимкніть зону варильної поверхні за допомогою елементів керування. Не покладайтеся на функцію виявлення каструлі.
- Цей пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером чи з окремою системою дистанційного керування.
- Засоби для відключення повинні бути включені в стаціонарну проводку відповідно до правил монтажу електроустановок.
- У даній інструкції наведено тип кабелю для використання, беручи до уваги температуру задньої поверхні приладу.
- З метою уникнення небезпеки, заміна пошкодженого шнура живлення повинна здійснюватися виробником, фахівцем сервісного центру або іншою кваліфікованою особою.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, цей прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, або підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається енергетичною компанією.

УВАГА! Використовуйте лише решітки для варильних поверхонь від виробника або ж ті, які рекомендовані виробником в інструкції, а також решітки, що входять до комплекту постачання приладу. Використання невідповідних решіток може призвести до нещасних випадків.

- Завжди використовуйте відповідний посуд.
- Завжди ставте каструлю по центрі конфорки, на якій ви готуєте.
- У жодному разі не кладіть нічого на панель керування.
- Не використовуйте поверхню як дошку для нарізання.

- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** не залишайте процес приготування без нагляду. Короткотривалий процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.

Шановний клієнте!

Дякуємо, що ви придбали індукційну варильну поверхню CANDY. Сподіваємося, що вона гарно прослужить вам протягом багатьох років.

Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед використанням варильної поверхні, а також збережіть її на майбутнє.

Представлення продукції

Індукційна варильна поверхня призначена для всіх видів приготування їжі. Завдяки електромагнітним варильним зонам, елементам керування з мікрокомп'ютерами й численним функціям – це ідеальний вибір для сучасної сім'ї.

Індукційна варильна поверхня CANDY виготовлена з використанням особливих імпортованих матеріалів. Вона є дуже зручною у використанні, довговічною та безпечною.

Принцип роботи

Індукційна варильна поверхня містить котушку, конфорку з феромагнітного матеріалу та систему керування. Електричний струм створює потужне магнітне поле за допомогою котушки. Це створює численні вихри, які зі свого боку генерують тепло, яке потім передається через конфорку до посуду.



Безпека

Ця варильна поверхня спеціально розроблена для побутового використання. Прагнучи постійно покращувати свою продукцію, компанія CANDY залишає за собою право вносити будь-які зміни в технічні, програмні чи естетичні аспекти приладу в будь-який час.

- Захист від перегрівання**
Датчик контролює температуру варильних зон. Коли температура перевищує безпечний рівень, конфорка автоматично вимикається.
- Виявлення дрібних чи немагнітних предметів**
Якщо на варильній поверхні ви залишили каструлю діаметром менше ніж 80 мм або будь-який інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ) чи немагнітну каструлю (наприклад, з алюмінію), протягом хвилини лунатиме дзвінок, після чого варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування.
- Попередження про залишкове тепло**
Якщо варильна поверхня працювала протягом певного часу, тоді вона виділятиме залишкове тепло. З'явиться літера «Н», яка попередить вас про необхідність уникнення контакту з приладом.
- Автоматичне вимкнення**
Ще одна функція безпеки індукційної варильної поверхні – це автоматичне вимкнення. Вона спрацьовує, коли ви забули вимкнути конфорку. Стандартний час вимкнення вказано в нижченаведеній таблиці:

Рівень потужності	Конфорка автоматично вимикається через
1~3	8 годину
4~6	4 годину
7~9	2 годину

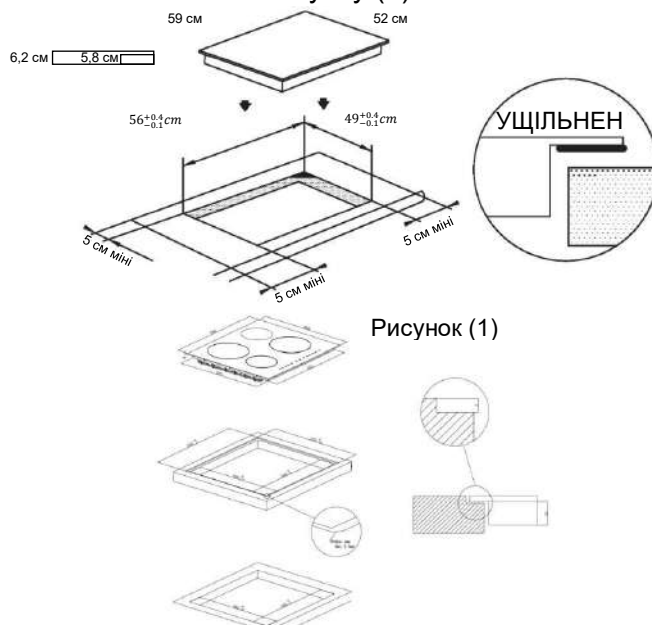
Якщо забрати каструлю з конфорки, вона відразу припиняє нагрівання і вимикається після хвилинного дзвінка.

Увага! Особи з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед

використанням індукційної варильної поверхні.

Встановлення

- Виріжте отвір у робочій поверхні розміром, показаним на схемі нижче. Навколо отвору слід залишити мінімум 50 мм. Товщина робочої поверхні має бути не менше 30 мм і вона повинна бути виготовлена з термостійкого матеріалу. Як показано на Рисунок (1).



Вбудоване встановлення: доцільно, тільки якщо під кухонним столом не встановлена духовка

- Важливо забезпечити належну вентиляцію індукційної варильної поверхні та переконатися, що отвори для забору і виходу повітря не заблоковані. Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена правильно, як зображено на Рисунок 2.

Рисунок (2)

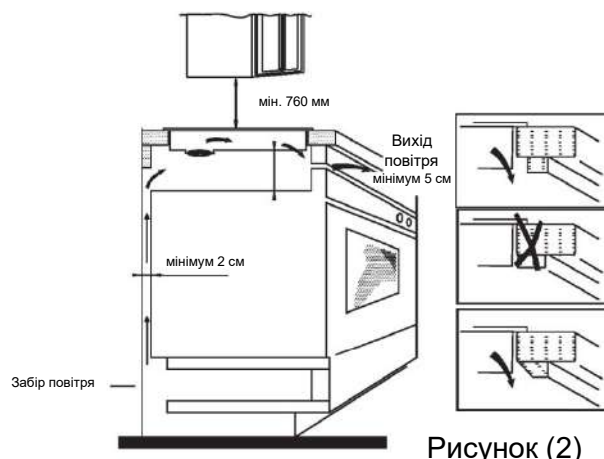
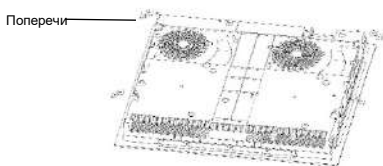


Рисунок (2)

Запам'ятайте! Із міркувань безпеки, відстань між варильною поверхнею та будь-якою шафою над нею повинна становити щонайменше 760 мм.

- Закріпіть варильну поверхню до робочої поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів в основі варильної поверхні. Положення кронштейнів можна відрегулювати відповідно до товщини стільниці.



Увага!

- Індукційну варильну поверхню повинен встановлювати тільки кваліфікований фахівець. У нас є власні кваліфіковані монтажники. У жодному разі не намагайтеся встановити прилад самостійно.
- Індукційну варильну поверхню не слід встановлювати над холодильником, морозильною камерою, посудомийною машиною чи сушильною машиною.
- Індукційну варильну поверхню слід встановлювати в такий спосіб, щоб забезпечити оптимальне виділення тепла.
- Стіна та зона над варильною поверхнею повинні бути стійкими до високих температур.
- Щоб уникнути пошкодження, подвійний шар і клей повинні бути термостійкими.

4. Підключення до джерела живлення

Розетка повинна бути підключена до однополюсного вимикача відповідно до належного стандарту. Спосіб підключення зображено на Рисунку 3.

Напруга	Підключення проводів			
380-415 В 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N
	Чорно-коричневий	Синій	Жовтий/Зелений	
220-240 В~	1 L	2 N	3 N	4 N
	Чорний і коричневий	Синій	Жовтий/Зелений	

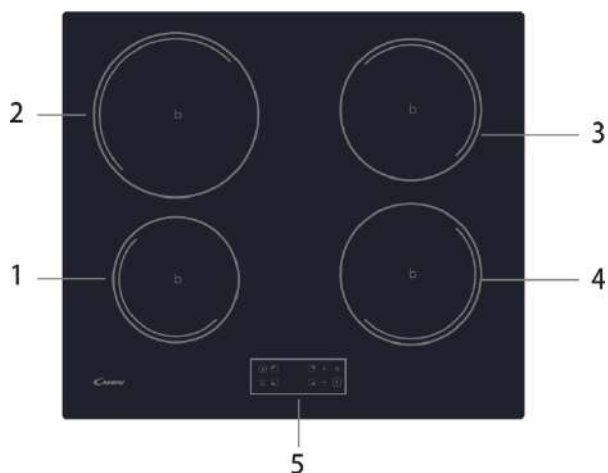
Рисунок (3)

Якщо кабель пошкоджено чи його потрібно замінити, щоб уникнути нещасних випадків, це повинен зробити фахівець із післяпродажного обслуговування за допомогою відповідних інструментів.

Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, тоді потрібно встановити однополюсний вимикач із мінімальною відстанню 3 мм між контактами. Фахівець із встановлення повинен переконатися у здійсненні належного електричного підключення, яке відповідає нормам безпеки.

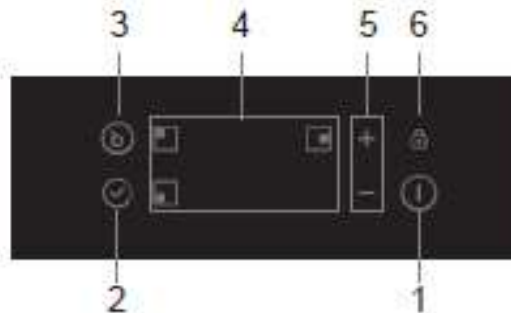
Кабель не слід згинати чи стискати. Кабель слід регулярно оглядати та замінювати лише з допомогою кваліфікованого фахівця.

Схема індукційної варильної поверхні



- Зона потужністю макс. 1300/1500 Вт
- Зона потужністю макс. 2300/2600 Вт
- Зона потужністю макс. 1800/2000 Вт
- Зона потужністю макс. 1800/2000 Вт
- Скляна пластина
- Панель управління

Схематичне зображення панелі керування

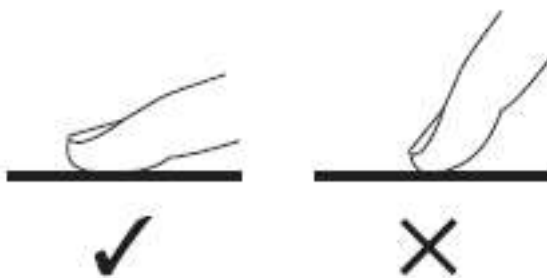


- Кнопка увімкнення/вимкнення
- Кнопка таймера
- Посилення
- Кнопки вибору зони нагрівання
- Кнопка регулювання потужності/таймера
- Блокування кнопок

Експлуатація приладу


Сенсорні елементи керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно чинити жодного тиску.
- Використовуйте м'яку частину пальця, а не його кінчик.
- Щоразу під час реєстрації дотику лунає звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі, і що на них немає сторонніх предметів (наприклад, посуду або тканини). Навіть тонкий шар води може ускладнити роботу елементів керування.



Вибір правильного посуду



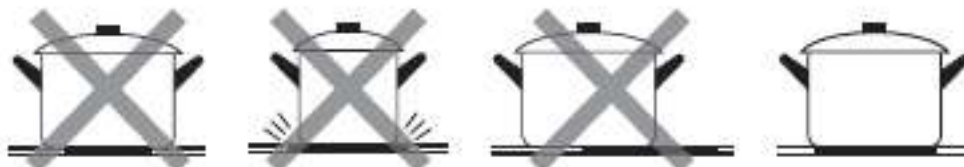
- Використовуйте тільки посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі.
Шукайте індукційний символ на упаковці або внизу каструлі.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши магнітний тест.
Наблизьте магніт до основи каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для індукційного приготування.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку ви хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає , а вода нагрівається, каструля підходить.
- Посуд, виготовлений із таких матеріалів, не підходить: чиста нержавійна сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка й глиняний посуд.



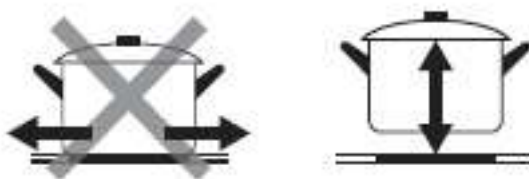
Не використовуйте посуд із нерівними краями або кривою основою.



Переконайтеся, що основа каструлі гладка, розміщена рівно на склі й має такий самий розмір, як і зона приготування. Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру зображення вибраної зони. Якщо каструля трохи ширша, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю. Якщо вибрати меншу каструлю, ефективність буде нижче передбачуваного рівня. Каструля діаметром менше ніж 140 мм може бути не виявлена варильною поверхнею. Завжди розміщуйте каструлю посередині зони приготування.



Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні, а не ковзайте ними, в іншому разі вони можуть подряпати скло.



Як користуватись

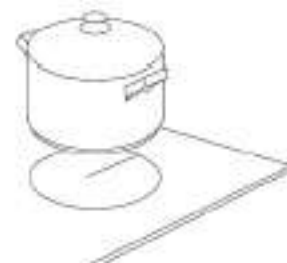
Початок приготування

Натисніть та утримуйте кнопку ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ протягом трьох секунд. Після вмикання живлення звуковий сигнал пролунає один раз, на всіх дисплеях відобразиться «-» або «- -», що вказує на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.

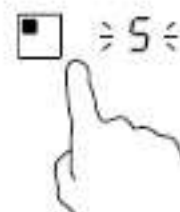


Поставте відповідну каструлю на зону приготування, яку ви бажаєте використовувати.

- Переконайтеся, що основа каструлі та поверхня зони приготування чисті й сухі.



Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, після чого індикатор поруч із кнопкою почне блимати.



Виберіть налаштування нагрівання, торкнувшись кнопки «+».

- Якщо ви не виберете налаштування нагрівання протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
- Ви можете змінити налаштування нагрівання в будь-який час під час приготування їжі.



Якщо на дисплеї поперемінно блимає  з налаштуванням нагрівання

Це означає що:

- ви не помістили каструлю на правильну зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- каструля занадто мала або неправильно розміщена на зоні приготування.

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування немає відповідної каструлі. Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на варильній поверхні не встановлено відповідної каструлі.

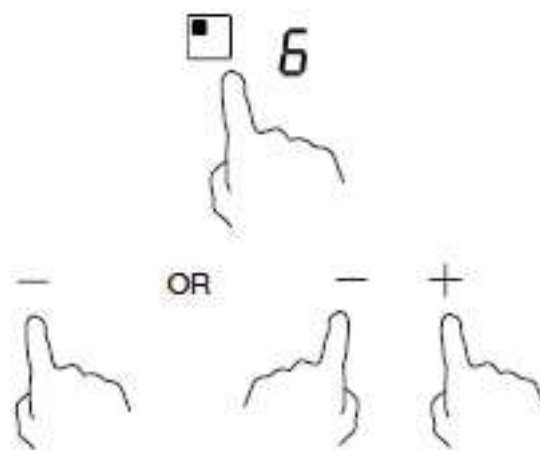
Завершення приготування

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, яку потрібно вимкнути.

Вимкніть зону приготування, прокрутивши до «0» або торкнувшись кнопок «-» та «+» разом. Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».

Вимкніть усю варильну поверхню, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення.

Остерігайтеся гарячих поверхонь. Літера «Н» вказує, яка зона приготування гаряча. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використовувати як функцію енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.

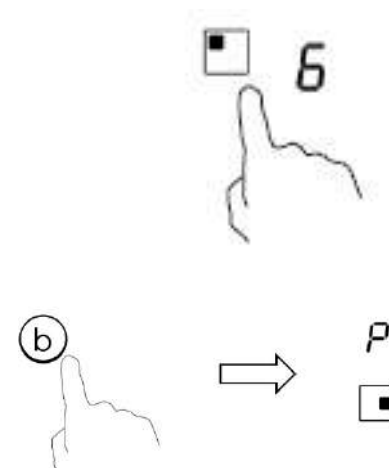


Використання функції «Посилення»

Увімкнення функції посилення

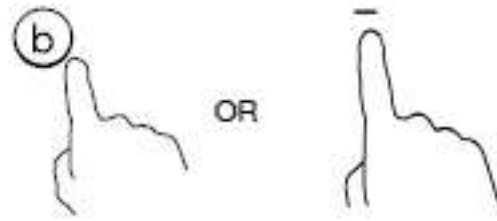
Торкніться кнопки вибору зони нагрівання.

Після натиснення кнопки посилення B, індикатор зони відобразить «P», а потужність досягне максимуму.

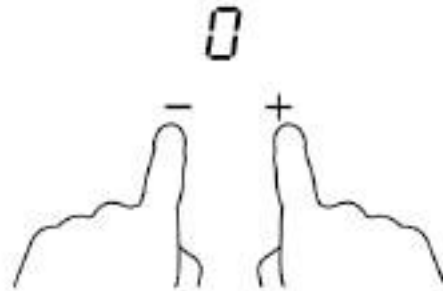


Вимкнення функції посилення

Натисніть кнопку «Посилення» або кнопку «-», щоб вимкнути функцію «Посилення», після цього зона приготування повернеться до початкових налаштувань.



Натисніть кнопки «-» та «+» разом. Зона приготування вимкнеться, після чого функція посилення також буде автоматично вимкнена.



- Через 5 хвилин зона приготування повернеться до початкових налаштувань.
- Якщо початковий параметр нагрівання дорівнює 0, він повернеться до 9 через 5 хвилин.

Блокування кнопок

- Ви можете заблокувати кнопки, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, випадкове вмикання зон приготування дітьми).
- Коли кнопки заблоковані, всі елементи керування, крім кнопки ввімкнення/вимкнення, деактивовані.

Як заблокувати кнопки

Натисніть кнопку блокування

Індикатор таймера відобразить «Lo»

Як розблокувати кнопки

Натисніть та утримуйте кнопку блокування деякий час.



Коли варильна поверхня знаходиться в режимі блокування, усі елементи керування вимкнені, крім кнопки ввімкнення/вимкнення ①. Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну поверхню за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення ① в разі екстреної ситуації, але для подальших операцій ви повинні спершу розблокувати варильну поверхню.

Кнопка таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- Ви можете використати його як нагадування. У такому разі таймер не вимкне жодної зони приготування, коли встановлений час мине.
- Ви можете встановити його для вимкнення однієї або декількох зон приготування після того, як встановлений час мине.
Максимальне значення таймера становить 99 хв.

а) Використання таймера як нагадування

Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена, якщо ви вибираєте зону приготування.

Примітка: щоб використовувати нагадування часу, принаймні одна зона повинна бути активною.



Виберіть зону, торкнувшись кнопки вибору зони нагрівання.

Коли зона підтвердиться, торкніться кнопки таймера. На дисплеї таймера почне блимати індикатор нагадування часу, а на дисплеї таймера відобразиться «10».

Встановіть час, торкнувшись кнопок таймера «-» або «+». Підказка: Натисніть кнопку таймера «-» або «+» один раз, щоб зменшити або збільшити час на 1 хвилину.

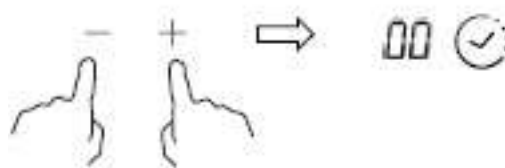
Натисніть і утримуйте кнопку таймера «-» або «+», щоб зменшити або збільшити час на 10 хвилин.



Як вимкнути нагадування часу

Виберіть зону, торкнувшись кнопки вибору зони нагрівання. Згодом торкніться кнопки таймера.

Після одночасного натиснення кнопок «-» та «+», таймер буде вимкнено, а на дисплеї хвилин з'явиться «00».



Коли час встановлено, відлік розпочнеться відразу. На дисплеї відобразатиметься залишок часу, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.



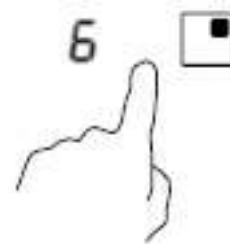
Звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразить «- -», коли закінчиться встановлений час.



b) Налаштування таймера для вимкнення однієї зони приготування

Встановіть одну зону

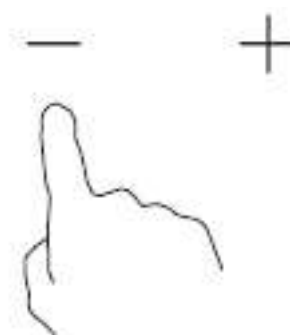
Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно встановити таймер (наприклад, зона №3).



Згодом, перш ніж дисплей перестане блимати, торкніться кнопки таймера. На дисплеї таймера почне блимати індикатор нагадування часу, а на дисплеї таймера відобразиться «10».

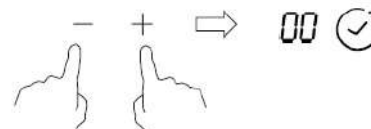


Встановіть час, торкнувшись кнопок таймера «-» або «+». Підказка: Натисніть кнопку «-» або «+» один раз на таймері, щоб зменшити або збільшити час на 1 хвилину. Натисніть і утримуйте кнопку «-» або «+» на таймері, щоб зменшити або збільшити час на 10 хвилин.



Як вимкнути таймер

Виберіть зону, торкнувшись кнопки вибору зони нагрівання. Згодом торкніться кнопки таймера. Після одночасного натиснення кнопок «-» та «+», таймер буде вимкнено, а на дисплеї хвилин з'явиться «00».



Коли час встановлено, відлік розпочнеться відразу. На дисплеї відобразатиметься залишок часу, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.



ПРИМІТКА: поруч з індикатором рівня потужності засвітиться червона крапка, що вказує на обрану зону.



Після закінчення часу таймера відповідна зона приготування буде автоматично вимкнена.



Інші зони приготування продовжуватимуть працювати, якщо вони були увімкнені раніше.

Вищенаведені зображення призначені лише для довідки, перевагу матиме кінцевий продукт.

Вибір посуду для приготування їжі



Залізний посуд для смаження на олії



Нержавійна сталь



Залізна каструля



Залізний чайник



Емальований чайник із нержавіючої сталі



Емальований посуд

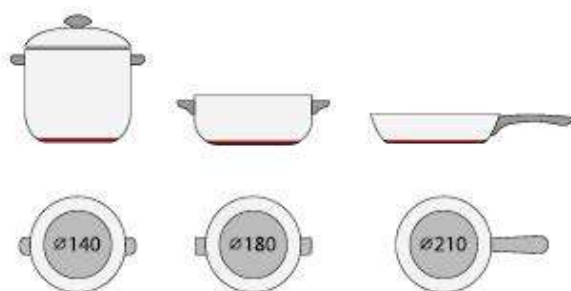


Залізна тарілка

У вас може бути декілька різних типів посуду.

1. Ця індукційна варильна поверхня може визначати безліч типів посуду, які можна перевірити одним із наступних способів:
Помістіть посуд на варильну зону. Якщо відповідна варильна зона відображає рівень потужності, тоді посуд підходить. Якщо блимає «U», тоді посуд не підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.
2. Прикладіть магніт до посуду. Якщо магніт притягується до посуду, тоді цей посуд підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.
Запам'ятайте! Основа посуду повинна містити магнітний матеріал.
Посуд повинен мати пласке дно з діаметром, зазначеним в таблиці 1.
3. Використовуйте тільки феромагнітний посуд, виготовлений з емальованої сталі, чавуну або нержавіючої сталі, підходящий для використання з індукційними плитами.
4. Використовуйте сковорідки, феромагнітна зона яких (основа сковорідки) знаходиться в діапазоні розмірів, викладених в таблиці нижче (Таблиця 1):
 - використання менших кастрюль може вплинути на продуктивність;
 - якщо ви використовуєте каструлі з діаметром меншим ніж зазначено в таблиці 1, прилад може не виявити їх.

Відповідно до розмірів зони можна використовувати каструлі з різним діаметром, як показано на малюнку нижче:





5. Якщо феромагнітна частина покриває основу каструлі лише частково, то нагріватиметься тільки феромагнітна зона. Інша частина основи може не нагрітися до температури, достатньої для приготування їжі.
6. Якщо феромагнітна зона не однорідна та містить інші матеріали, такі як алюміній, це може вплинути на нагрівання і розпізнавання сковороди.

Якщо основа сковороди схожа на ті, що зображені нижче, можливо, що сковороду не буде розпізнано.



Варильна зона	Діаметр основи індукційного посуду	
	Мінімум	Максимум
1	120	160
2	160	210
3 і 4	140	180

Вищезазначені показники можуть відрізнятися залежно від розміру каструлі й матеріалу, з якого вона виготовлена.

Очищення та обслуговування

Поверхню індукційної варильної поверхні можна легко очистити таким способом:

Тип забруднення	Метод очищення	Матеріали для очищення
Легке	Занурити в гарячу воду та витерти насухо	Губка для очищення
Кільця та вапняний наліт	Нанесіть білий оцет на зону, протріть м'якою тканиною або ж скористайтеся продукцією, доступною в продажі.	Спеціальний клейкий матеріал для керамічного скла
Карамель, розплавлений алюміній чи пластик	Скористайтеся спеціальним шкребокком для керамічного скла, щоб видалити залишки (найкращою є силіконова продукція)	Спеціальний клейкий матеріал для керамічного скла

Запам'ятайте! Перед очищенням відключіть подачу живлення.

Відображення повідомлення про помилку та огляд

Індукційна варильна поверхня оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технік може перевірити функціонування декількох компонентів без розбирання або демонтажу варильної поверхні з робочої поверхні.

Усунення несправностей

1) Код несправності, яка виникає під час використання, та рішення

Код несправності	Проблема	Рішення
Немає автоматичного відновлення		
E1	Несправність датчика температури керамічної пластини - розімкнений контур.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної пластини.
E2	Несправність датчика температури керамічної пластини - коротке замикання.	
Eb	Несправність датчика температури керамічної пластини.	
E3	Висока температура датчика керамічної пластини.	Зачекайте, поки температура керамічної пластини повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад.
E4	Несправність датчика температури біполярного транзистора з ізольованим затвором - розімкнений контур.	Замініть плату живлення.
E5	Несправність датчика температури біполярного транзистора з	

	ізолюваним затвором - коротке замикання.	
E6	Висока температура біполярного транзистора з ізолюваним затвором.	Зачекайте, поки температура біполярного транзистора з ізолюваним затвором повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи вентилятор працює плавно; якщо ні, замініть вентилятор.
E7	Напруга живлення нижче номінальної.	Перевірте, чи відповідає мережева напруга нормальному рівню.
E8	Напруга живлення вище номінальної.	Увімкніть живлення, коли рівень напруги нормалізується.
U1	Помилка зв'язку.	Встановіть з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Змініть плату живлення або плату дисплея.

2) Специфічна несправність та рішення

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не вмикається під час підключення пристрою.	Живлення відсутнє.	Перевірте, чи вилка щільно зафіксована в розетці, і чи ця розетка працює.	
	Несправність підключення додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Додаткова плата живлення пошкоджена.	Змініть додаткову плату живлення.	
	Панель дисплея пошкоджена.	Змініть панель дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей несправний.	Панель дисплея пошкоджена.	Змініть панель дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, але нагрівання не починається.	Висока температура варильної поверхні.	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Отвори забору повітря або вентиляції можуть бути заблоковані.	
	З вентилятором щось не так.	Перевірте, чи вентилятор працює плавно; якщо ні, замініть вентилятор.	
	Плата живлення пошкоджена.	Змініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає «U».	Неправильний тип каструлі. Діаметр каструлі занадто малий.	Використовуйте правильну каструлю (див. інструкцію з експлуатації).	Контур виявлення каструлі пошкоджено,

	Варильна поверхня перегрілася.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми.	замініть плату живлення.
		Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад.	
Зони обігріву з однієї сторони (наприклад, перша й друга зона) відображають «u».	Несправність підключення плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея комунікативної частини пошкоджена.	Замініть панель дисплея.	
	Головна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Мотор вентилятора звучить ненормально.	Мотор вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Вищезазначене є судженням та перевіркою загальних видів несправності.

Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути будь-якої небезпеки й пошкодження індукційної варильної поверхні.

Служба підтримки клієнтів

У разі виникнення несправності, перш ніж звернутися до служби післяпродажного обслуговування виконайте наступне:

- перевірте, чи прилад правильно підключено до електромережі;
- перегляньте вищенаведену таблицю з описом несправностей.

Якщо ви досі не можете вирішити проблему, вимкніть прилад, не намагайтеся демонтувати його й зателефонуйте в службу післяпродажного обслуговування.

Спеціальна заява

Зміст цього посібника було ретельно перевірено. Проте компанія не несе відповідальності за будь-які помилки чи пропущення. Також ми можемо вносити будь-які технічні зміни в оновлену версію цього посібника без попереднього повідомлення. Зовнішній вигляд і колір приладу в цьому посібнику можуть відрізнятися від дійсного.



УТИЛІЗАЦІЯ: цю продукцію не слід поміщати серед невідсортованих комунальних відходів. Важливим є окремий збір таких відходів для спеціальної обробки.

Цей прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). Правильна утилізація цього приладу допоможе запобігти потенційній шкоді навколишньому середовищу чи здоров'ю людей, яка можлива при неналежній утилізації приладу.

Позначка на продукції означає, що її не можна поміщати разом із звичайними побутовими відходами. Цю продукцію слід доправити в пункт збору для переробки електричних та електронних компонентів. Цей прилад повинен бути утилізований відповідними фахівцями. Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад.

Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад.

Відомості про продукцію для побутових електричних варильних поверхонь, що відповідають Регламенту Комісії (ЄС) №66/201					
		Положення	Символ	Значення	Одиниця
Позначення моделі					
Тип варильної поверхні					CI642C/E1
Кількість конфорок та/або зон	зони				4
	конфорки				
Технологія нагрівання (індукційні конфорки та варильні зони, інфрачервоні варильні зони, суцільні пластини)	індукційні варильні зони				X
	індукційні зони приготування їжі				
	інфрачервоні варильні зони				
	суцільні пластини				
Для круглих варильних зон чи конфорок: діаметр корисної площі поверхні для кожної електричної конфорки округлений до найближчих 5 мм	Задня ліва	∅	21,0	см	
	Задня центральна	∅		см	
	Задня права	∅	18,0	см	
	Центральна ліва	∅		см	
	Центральна	∅		см	
	Центральна права	∅		см	
	Передня ліва	∅	16,0	см	
	Передня центральна	∅		см	
	Передня права	∅	18,0	см	
Для варильних зон чи конфорок інших форм: довжина та ширина корисної площі поверхні для кожної електричної конфорки, округлені до найближчих 5 мм	Задня ліва	L w		см	
	Задня центральна	L w		см	
	Задня права	L w		см	
	Центральна ліва	L w		см	
	Центральна	L w		см	
	Центральна права	L w		см	
	Передня ліва	L w		см	
	Передня центральна	L w		см	
	Передня права	L w		см	
Енергоспоживання для кожної конфорки чи зони, розраховане на кг	Задня ліва	ЕСготування на електроенергії	182,0	Вт-год/кг	
	Задня центральна	ЕСготування на електроенергії		Вт-год/кг	
	Задня права	ЕСготування на електроенергії	186,3	Вт-год/кг	
	Центральна ліва	ЕСготування на електроенергії		Вт-год/кг	
	Центральна	ЕСготування на електроенергії		Вт-год/кг	
	Центральна права	ЕСготування на електроенергії		Вт-год/кг	
	Передня ліва	ЕСготування на електроенергії	196,3	Вт-год/кг	
	Передня центральна	ЕСготування на електроенергії		Вт-год/кг	
	Передня права	ЕСготування на електроенергії	187,6	Вт-год/кг	
Енергоспоживання варильної поверхні, розраховане на кг		ЕСелектрична варильна поверхня	188,1	Вт-год/кг	
Стандарт, що застосовується: EN 60350-2 Побутові електричні кухонні прилади - Частина 2: Варильні поверхні - Методи вимірювання продуктивності					
Поради щодо енергозбереження:					
<ul style="list-style-type: none"> • Для максимальної ефективності варильної поверхні помістіть каструлю посередині варильної зони. • Використання кришки зменшить час приготування та заощадить електроенергію, утримуючи тепло. • Зменште кількість рідини чи жиру, щоб скоротити час приготування. • Розпочніть приготування на високих налаштуваннях і знизьте їх, коли їжа прогріється. • Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру зображення вибраної зони. 					
Цю інформацію слід розглядати як частину посібника користувача для приладу.					

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- **OPOZORILO:** naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Otroci od 8. leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja lahko to napravo uporabljajo le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in se zavedajo povezanih nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- **OPOZORILO:** nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- **NIKOLI** ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **OPOZORILO:** nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.
- **OPOZORILO:** če so na površini kuhalne plošče razpoke, izklopite napravo, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.

- Na površino kuhalne plošče ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
Pred odpiranjem pokrova morate obrisati morebitno razlito tekočino.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne plošče ohlajena.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno ožičenje skladno s pravili glede ožičenja.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnost.
- **POZOR:** da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kuhalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, kot je časovnik, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja energetska služba.

OPOZORILO: uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravi. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.

- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
- Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.

- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne plošče ohlajena.
- **POZOR:** postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

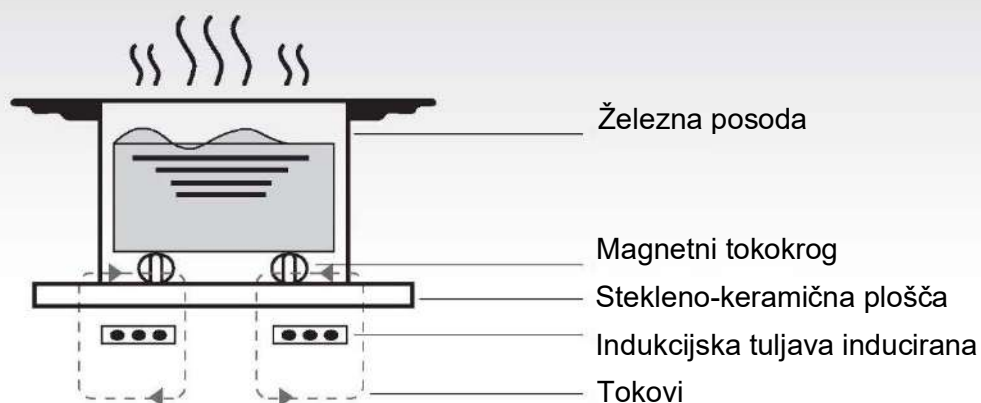
Predstavitev izdelka

Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse vrste kuhanja, saj je opremljena z elektromagnetnimi kuhališči, mikroračunalniškim krmiljenjem in številnimi funkcijami, s čimer je idealna izbira za današnje družine.

Indukcijska kuhalna plošča CANDY je izdelana iz posebnih uvoženih materialov, zato je izjemno prijazna do uporabnika, trpežna in varna.

Način delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je sestavljena iz indukcijske tuljave, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok prek tuljave ustvarja močno magnetno polje. To ustvarja številne vrtince, ki ustvarjajo toploto, ki se nato prek kuhališča prenese na posodo.



Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.

Družba CANDY si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadar koli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

- **Zaščita pred pregrevanjem**
 Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.
- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**
 Če na kuhavno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglašča brenčalo, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.
- **Opozorilo za preostalo toploto**
 Če kuhavno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.
- **Samodejen izklop**
 Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč.
 V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi:

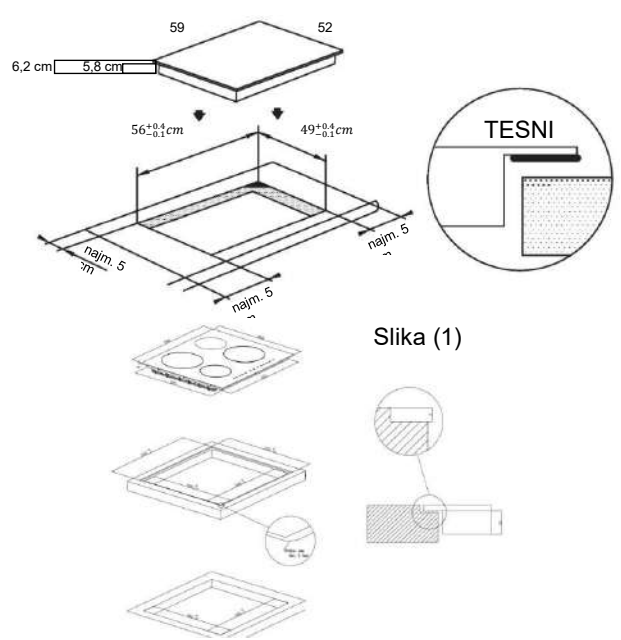
Stopnja moči	Ogrevano območje se samodejno izklopi po:
1~3	8 urah
4~6	4 urah
7~9	2 urah

Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

Opozorilo: osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

Namestitev

1. V delovno ploščo izvrtajte tako veliko luknjo, kot jo prikazuje spodnja skica. Okoli luknje pustite najmanj 50 mm prostora. Delovna plošča naj bo debela vsaj 30 mm in narejena iz materiala, odpornega na vročino. Kot prikazuje slika (1).

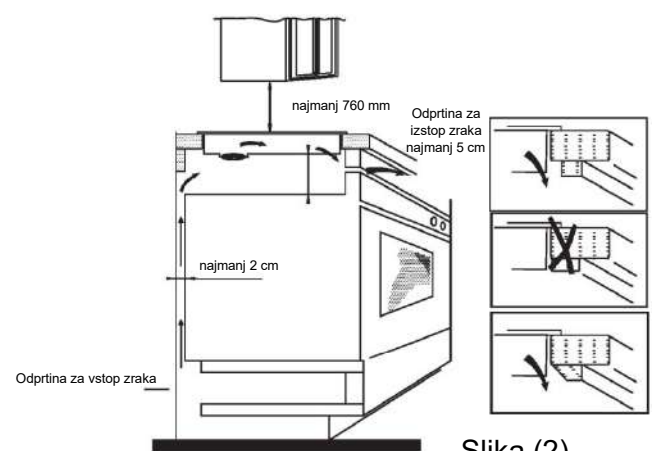


Slika (1)

Namestitev za izpiranje: to je izvedljivo samo, če pečica ni nameščena pod pultom.

2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Zagotovite, da je plošča pravilno nameščena, kot prikazuje Slika 2.

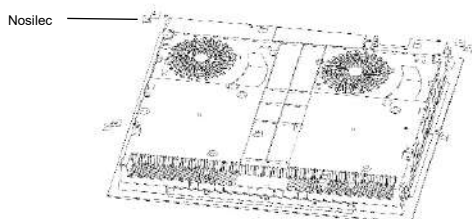
Slika (2)



Slika (2)

Opomba: zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhhalno ploščo in visečo kuhinjsko omarico vsaj 760 mm.

- Kuhhalno ploščo pritrдите na delovno ploščo s štirimi nosilci na dnu kuhhalne plošče. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne plošče.



Opozorila:

- Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljen strokovnjak. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Kuhhalne plošče nikoli ne vgrajujte sami.
- Indukcijske kuhhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
- Indukcijsko kuhhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
- Stena in območje nad kuhhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
- Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.

4. Priključitev na električno omrežje

Skladno z veljavnim standardom morate vtičnico povezati z enopolnim prekinjalom. Priključitev je prikazana na sliki 3.

Napetost	Električna povezava				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3	4 N	5 ⏚
	Rjavo-črna		Modra		Rumena/zelena
220-240 V~	1	2 L	3	4 N	5 ⏚
	Rjavo-črna		Modra		Rumena/zelena

Slika (3)

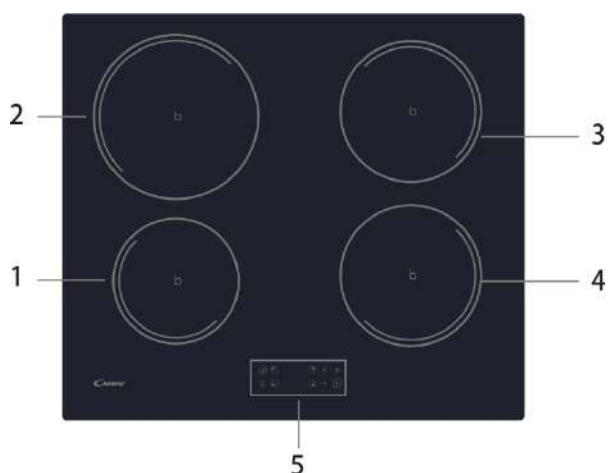
Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti tehnik z ustreznim orodjem, da preprečite morebitne nesreče.

Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.

Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.

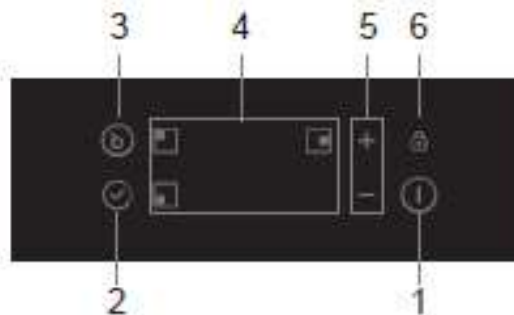
Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Skica indukcijske kuhhalne plošče



- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Najv območje 1300/1500 W | 4. Najv območje 1800/2000 W |
| 2. Najv območje 2300/2600 W | 5. Steklena plošča |
| 3. Najv območje 1800/2000 W | 6. Nadzor upravljalne plošče |

Skica upravljalne plošče

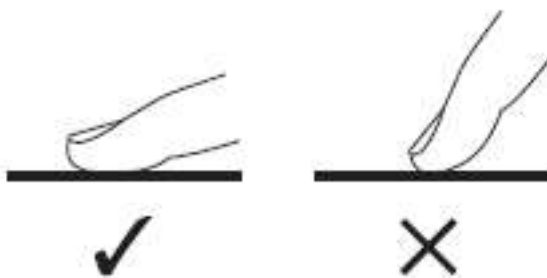


- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Kontrolni gumb za VKLOP/IZKLOP | 4. Kontrolni gumbi za izbiro ogrevalne površine |
| 2. Časovnik | 5. Gumb za uravnavanje moči/časa |
| 3. Segrevanje z ojačano močjo | 6. Kontrolni gumb za zaklep |

Delovanje izdelka


Kontrolni gumbi na dotik

- Kontrolni gumbi se odzivajo na dotik, zato pritisk ni potreben.
- Uporabite blazinico prsta, ne konico.
- Vsakič ko je zaznan dotik, boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so kontrolni gumbi vedno čisti, suhi in jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Celo tanka plast vode lahko otežuje upravljanje kontrolnih gumbov.



Izbira prave kuhinjske posode in pribora



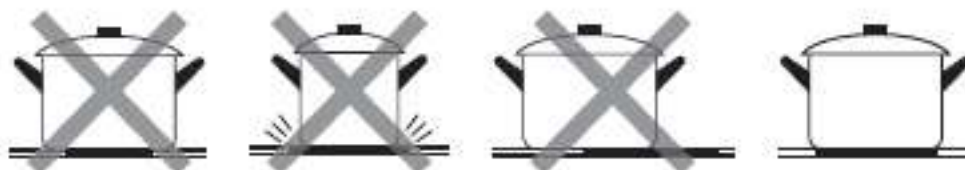
- Uporabljajte samo posodo s podlago, primerno za indukcijsko kuhanje.
Poiščite indukcijski simbol na embalaži ali na dnu posode.
- S preizkusom z magnetom lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Premaknite magnet proti dnu ponev. Če ga privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V ponev, ki jo želite preveriti, dajte malo vode.
 2. Če  na zaslону ne utripa in se voda segreje, je ponev primerna.
- Posoda in pribor iz naslednjih materialov niso primerni: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in lončevina.



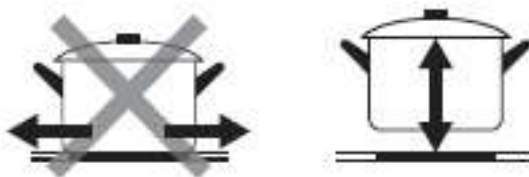
Ne uporabljajte posode in pribora z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno vaše posode gladko, da se ravno prilega steklu ter je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču. Če je posoda malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom. Če uporabite manjšo posodo, je učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Kuhališče morda ne bo zaznalo posod s premerom, manjšim od 140 mm. Posodo vedno osredotočite na kuhališče.



Posodo vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsati z njo, ker lahko sicer spraska steklo.



Kako uporabljati

Začnite kuhati

Dotaknite se kontrolnega gumba za VKLOP/IZKLOP za tri sekunde. Po vklopu se zvočni signal oglasi enkrat, vsi zasloni prikazujejo »-« ali »- -«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča vstopila v stanje pripravljenosti.

Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, namestite primerno posodo.

- Zagotovite, da sta spodnji del posode in površina kuhališča čista in suha.

Ko se dotaknete kontrolnega gumba za izbiro ogrevalne cone, bo indikator poleg tipke utripal.

Nastavitev ogrevanja izberite z dotikom »-« ali »+«.

- Če v roku 1 minute ne boste izbrali nastavitve ogrevanja, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Ponovno boste morali začeti pri 1. koraku.
- Nastavitev ogrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.

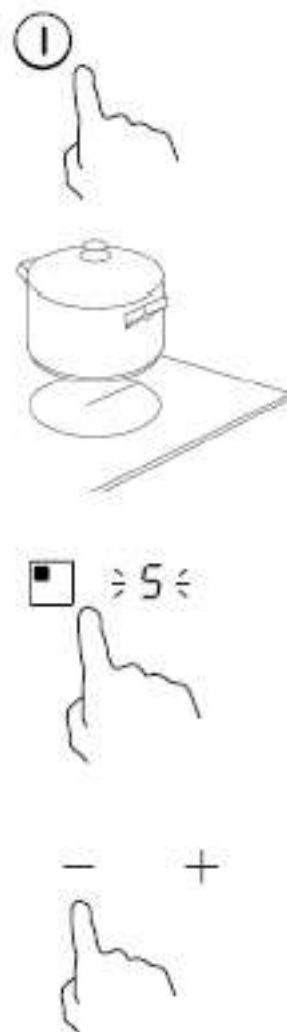
Če zaslon utripa izmenično z nastavitvijo ogrevanja

To pomeni:

- da posode niste postavili na pravilno kuhališče, ali
- da posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- da je posoda premajhna ali nepravilno postavljena na kuhališče.

Plošča se ne bo segrevala, dokler na kuhališču ne bo ustrezne posode.

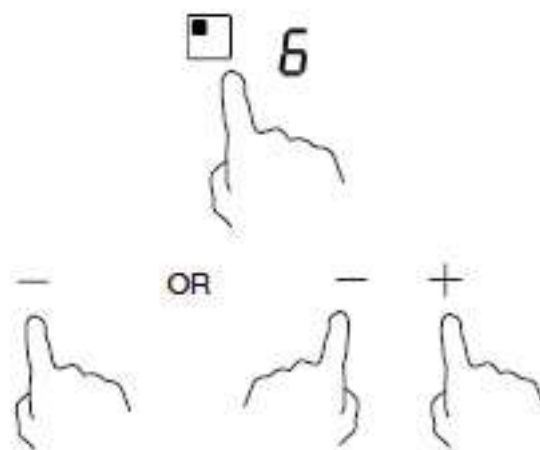
Prikazovalnik se bo samodejno izklopil po 1 minuti, če na plošči ne bo ustrezne posode.



Konec kuhanja

Na kontrolni enoti se dotaknite območja, ki bi ga radi izklopili.

Izklopite kuhališče, tako da podrsate navzdol na »0« ali se hkrati dotaknite kontrolnih gumbov »-« in »+«. Prepričajte se, da se na zaslonu prikaže »0«.



Izklopite celotno kuhalno ploščo z dotikom kontrolnega gumba VKLOP/IZKLOP.



Pazite na vroče površine.

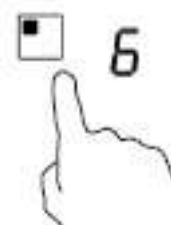
H prikazuje, katere kuhalne cone so vroče na dotik. Ko se bo površina ohladila na varno temperaturo, bo izginil. Lahko se uporabi tudi kot funkcija za varčevanje z energijo. Če želite segrevati nadaljnje posode, uporabite kuhalno ploščo, ki je še vroča.



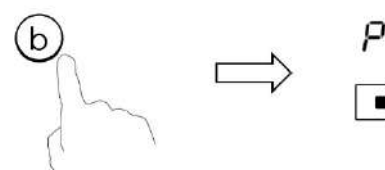
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop načina Boost

Dotaknite se kontrolne enote za izbiro ogrevalne površine.

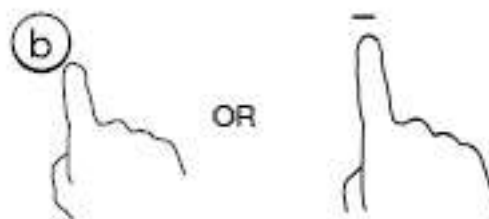


Če se dotaknete gumba za povečanje glasnosti B, indikator območja prikaže »P« in moč doseže največjo moč delovanja.

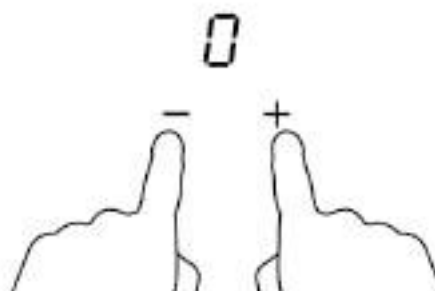


Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo (Boost)

Če se dotaknete gumba »Boost« ali gumba "-" za preklic funkcije Boost, se polje za kuhanje vrne na prvotno nastavitev.



Skupaj se dotaknite nadzorna gumba »-« in »+«. Kuhališče se izklopi in funkcija Boost se samodejno izklopi.



- Nastavitve kuhališča se po 5 minutah ponastavijo nazaj na prvotne.
- Če je originalna nastavitev ogrevanja 0, se bo na vrednost 9 povrnilo po 5 minutah.

Zaklepanje kontrolnih gumbov

- Kontrolne gumbke lahko zaklenete, da bi preprečili nenamerno uporabo (na primer, da bi otroci pomotoma vklopili kuhališča).
- Ko so kontrolni gumbi zaklenjeni, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP.



Za zaklepanje kontrolnih gumbov

Dotaknite se gumba za zaklepanje kontrolna lučka časovnika bo prikazala »Lo«

Za odklepanje kontrolnih gumbov

Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa pridržite.



Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepa, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP . Indukcijsko kuhavno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP , vendar boste morali v naslednjem dejanju najprej odkleniti kuhavno ploščo.

Časovnik

Časovnik lahko uporabite na dva različna načina:

- Lahko ga uporabite kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhališča, ko bo potekel čas.
- Lahko ga nastavite tako, da bo izklopil eno ali več kuhališč po preteku časa. Največji možni čas nastavitve časovnika je 99 min.

a) Uporaba časovnika kot minutni opomnik

Če izbirate kuhališče, se prepričajte, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: lahko uporabite minutni opomnik, pri čemer mora biti aktiven vsaj en pas.



Izberite območje, tako da se dotaknete gumba za izbiro ogrevalne površine.

Ko je območje potrjeno, se dotaknite kontrolnega gumba na časovniku. Prikaz opomnika bo začel utripati, na prikazu časovnika pa se bo prikazalo število »10«.

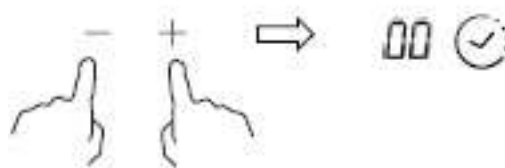
Nastavite čas, tako da se na časovniku dotaknete kontrolnega gumba »-« ali »+«. Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku, da čas skrajšate ali podaljšate za 1 minuto.

Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku in ga držite, da čas skrajšate ali podaljšate za 10 minut.



Za preklic minutnega opomnika

Izberite območje, tako da se dotaknete gumba za izbiro ogrevalne površine. V kratkem času se dotaknite časovnika. Če sočasno pritisnete »-« in »+«, prekličete časovnik in minutni prikaz kaže »00«.



Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odšteti. Prikazovalnik bo prikazoval preostali čas, indikator časovnika pa bo utripal 5 sekund.



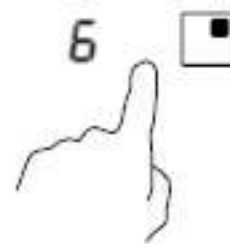
Zvočni signal se bo oglašal 30 sekund, indikator časovnika pa bo kazal »- -«, ko bo nastavev časa zaključena.



b) Nastavitev časovnika za izklop ene ali več kuhališč

Nastavitev enega kuhališča

Dotaknite se območja na kontrolni enoti, za katerega bi radi nastavili časovnik (npr. območje 3).

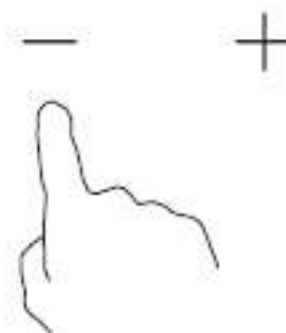


V kratkem času, tj. preden zaslon preneha utripati, se dotaknite časovnika. Prikaz opomnika bo začel utripati, na prikazu časovnika pa se bo prikazalo število »10«.



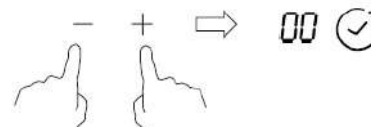
Nastavite čas, tako da se na časovniku dotaknete kontrolnega gumba »-« ali »+«. Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku, da čas skrajšate ali podaljšate za 1 minuto.

Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku in ga držite, da čas skrajšate ali podaljšate za 10 minut.



Preklic časovnika

Izberite območje, tako da se dotaknete gumba za izbiro ogrevalne površine. V kratkem času se dotaknite časovnika. Če sočasno pritisnete »-« in »+«, prekličete časovnik in minutni prikaz kaže »00«.

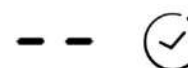


Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odšteti. Prikazovalnik bo prikazoval preostali čas, indikator časovnika pa bo utripal 5 sekund.

OPOMBA: rdeča pika poleg indikatorja stopnje bo zasvetila in s tem pokazala, da je območje izbrano.



Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



Ostala kuhališča bodo delovala še naprej, če ste jih prej vklopili. Zgoraj prikazane slike so samo za referenco in končni izdelek prevlada.

Izbira posode za kuhanje



Železna ponev
za cvrtje



Nerjaveče
jeklo



Železni
lonec



Železni
kotliček



Kotliček iz
emajliranega
nerjavečega
jekla



Emajliran
lonec

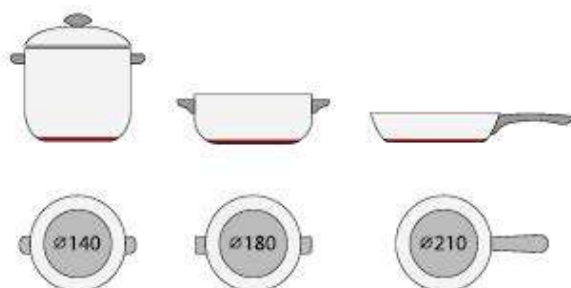


Železna ponev

Uporabljate lahko različne posode.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:
Postavite posodo na kuhalno ploščo. Če se za izbrano kuhalno ploščo pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
Opomba: dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.
Imeti mora ravno dno s premerom v skladu s tabelo 1 spodaj.
3. Uporabljajte samo feromagnetne kuhinjske posode, izdelane iz emajliranega jekla, litega železa ali nerjavečega jekla, ki pa so ustrezne za indukcijsko ploščo.
4. Uporabljajte lonce, katerih premer feromagnetnega območja (dno lonca) je znotraj razpona mer iz spodnje tabele (Tabela 1):
 - če uporabljate manjše lonce, lahko to vpliva na učinkovitost;
 - če uporabljate lonec s premerom, manjšim od tistega, ki je naveden v tabeli 1, lonec morda ne bo zaznan.

Glede na velikost površine lahko uporabite lonce različnih premerov, kot je prikazano spodaj:





5. Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.
6. Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje lonca.

Če je dno lonca podobno kot na slikah spodaj, lonca ni mogoče zaznati.



Kuhališče	Premer dna posode za indukcijo	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 in 4	140	180

Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na velikost posode in material, iz katerega je posoda izdelana.

Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče je mogoče enostavno čistiti na naslednje načine

Vrsta nečistoče	Način čiščenja	Pripomoček za čiščenje
Manj umazana površina	Namočite v vročo vodo in obrišite do suhega	Gobica za čiščenje
Madeži in sledi vodnega kamna	Na območje nanesite beli kis, obrišite z mehko krpo ali uporabite namensko čistilo	Posebna lepilna folija za steklokeramiko
Staljeni sladkor, alufolija ali plastika	Nečistočo odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljša so silikonska)	Posebna lepilna folija za steklokeramiko

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodiagnostiko. S tem preskusom lahko tehnik preveri delovanje več sestavnih delov brez razstavljanja ali demontaže kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

1) Koda napake se pojavi med kupčevo uporabo rešitve

Koda okvare	Težava	Rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče - odprto vezje.	Preverite povezavo ali zamenjajte temperaturni senzor keramične plošče.
E2	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče - kratki stik.	
Eb	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče.	
E3	Senzor visoke temperature keramične plošče.	Počakajte, da se temperatura keramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto.
E4	Okvara temperaturnega senzorja IGBT - odprt tokokrog.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara temperaturnega senzorja IGBT - kratek stik.	

E6	Visoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto. Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.
E7	Električna napetost je manjša od nazivne napetosti.	Preverite, ali je električno napajanje normalno.
E8	Električna napetost je večja od nazivne napetosti.	Ko je električno napajanje normalno, vklopite kuhhalno ploščo.
U1	Komunikacijska napaka.	Ponovno vzpostavite povezavo med prikazovalno ploščo in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali prikazovalnik.

2) Specifična napaka in rešitev

Okvara	Težava	Rešitev A	Rešitev B
LED se ne vklopi, ko priklopite enoto.	Elektrika se ne dovaja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Prikazovalnik je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali pa LED prikazovalnik ni normalen.	Prikazovalnik je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
Pojavi se indikator načina kuhanja, vendar se segrevanje ne zažene.	Visoka temperatura kuhhalne plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Odprtina za vstop zraka ali odprtina za prezračevanje je morda blokirana.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma zaustavi, na prikazovalniku pa utripa »u«.	Vrsta posode je napačna. Premer posode je premajhen.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano; zamenjajte napajalno ploščo.
	Kuhhalnik se je pregrel.	Enota se je pregrela. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje.	
			Pritisnite gumb »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto.

Ogrevana območja na isti strani (kot sta prvo in drugo kuhališče) bi prikazovala »u«.	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Prikazovalnik komunikacijskega dela je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj navedeno so ocene in pregledi pogostih napak.

Naprave ne razstavljajte sami, da se izognete nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Servisna služba

Če pride do nepravilnosti v delovanju, najprej storite naslednje, preden pokličite servisno službo:

- preverite, ali je naprava pravilno priključena na električno omrežje;
- preberite zgornjo razpredelnico o odpravljanju nepravilnosti v delovanju in prikazu.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite kuhalno ploščo; ne poskušajte je razstavljati, temveč pokličite.

Servisno službo.

Posebna izjava

Vsebino teh navodil za uporabo smo skrbno pregledali. Kljub temu družba ni odgovorna za morebitne tiskarske napake ali izpuste. V posodobljeno različico lahko vključimo tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva naprave v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujeta od dejanskih.



ODLAGANJE: tega izdelka ne odlagajte kot nesortiranega komunalnega odpadka. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obravnavo.

Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni mestni organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Ta naprava je označena skladno z določili Evropske direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelke odpeljite na zbirno točko za predelavo električne in elektronske opreme.

Ta izdelek je treba odstraniti na poseben način. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi tega izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Informacije o izdelku za električne gospodinjske aparate v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/201					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela					
Vrsta kuhalne plošče					CI642C/E1
Število kuhališč in/ali območij	kuhališča				4
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhalna mesta in območja, sevalna kuhalna mesta, trdne plošče)	indukcijska kuhalna mesta				X
	indukcijska kuhališča				
	sevalna kuhališča				
	trdne plošče				
Za okrogla kuhalna mesta ali območja: premer koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto, zaokroženi na najbližjih 5 mm		Zadnje levo	∅	21,0	cm
		Zadnje srednje	∅		cm
		Zadnje desno	∅	18,0	cm
		Srednje levo	∅		cm
		Srednje srednje	∅		cm
		Srednje desno	∅		cm
		Sprednje levo	∅	16,0	cm
		Sprednje srednje	∅		cm
		Sprednje desno	∅	18,0	cm
		Za kuhalna mesta ali območja, ki niso okrogla: dolžina in širina koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto ali območje, zaokroženi na najbližjih 5 mm		Zadnje levo	O w
Zadnje srednje	O w				cm
Zadnje desno	O w				cm
Srednje levo	O w				cm
Srednje srednje	O w				cm
Srednje desno	O w				cm
Sprednje levo	O w				cm
Sprednje srednje	O w				cm
Sprednje desno	O w				cm
Poraba energije za vsako kuhališče ali območje, izračunana na kg				Zadnje levo	PE električno kuhanje
		Zadnje srednje	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Zadnje desno	PE električno kuhanje	186,3	Wh/kg
		Srednje levo	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Srednje srednje	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Srednje desno	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Sprednje levo	PE električno kuhanje	196,3	Wh/kg
		Sprednje srednje	PE električno kuhanje		Wh/kg
		Sprednje desno	PE električno kuhanje	187,6	Wh/kg
		Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg			PE električna kuhalna plošča
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati - 2. del: Kuhalne plošče - Metode za merjenje funkcionalnosti					
<p>Nasveti za varčevanje z energijo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča. • Z uporabo pokrova boste skrajšali čas kuhanja in privarčevali energijo z zadrževanjem toplote. • Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja. • Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje. • Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču. 					
Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo naprave.					

Напомняния за безопасност и поддръжка

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** по време на използване уредът и неговите открити повърхности се нагорещават. Внимавайте да не докосвате нагриващите елементи.
- Дръжте деца под 8-годишна възраст далече от уреда, освен ако не са под непрекъснатото наблюдение на възрастен.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако им е осигурен надзор или са им предоставени указания относно използването на уреда по безопасен начин, и ако тези лица разбират потенциалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Почистването и техническата поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** готвенето без надзор върху плот с мазнина или масло може да е опасно и да доведе до пожар.
- **НИКОГА** не опитвайте да гасите пожара с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от електрически удар.

- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Не поставяйте метални предмети от рода на ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери върху плота, тъй като те могат да се нагорещат.

Разлети течности трябва да бъдат почиствани, преди отваряне на капака.

- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- След като приключите с ползването, изключете котлона от бутона му за управление. Не разчитайте на сензорите за засичане на съдове.
- Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- В електрическата мрежа трябва да бъде вградено средство за изключване съгласно правилата за изграждане на електрически инсталации.
- Указанията посочват типа захранващ кабел, който се използва, като е взета предвид температурата на задната повърхност на уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, неговия сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** за да се избегне опасност, породена от случайното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: използвайте само предпазители за плотове, които са проектирани от производителя на уреда за готвене или са посочени като подходящи от него в указанията за употреба, или вградените в уреда предпазители за плота. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

- Винаги използвайте подходящи готварски съдове.
- Винаги поставяйте съда в центъра на котлона, на който готвите.
- Не поставяйте нищо върху панела за управление.
- Не използвайте повърхността като дъска за рязане.
- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- **ВНИМАНИЕ:** не гответе, без наблюдавате процеса. Ако готвенето продължава кратко време, наблюдавайте процеса непрекъснато.

Уважаеми клиенти!

Благодарим Ви, че закупихте индукционен плот от CANDY. Надяваме се той да Ви служи безпроблемно дълги години.

Моля, преди да използвате плота, прочетете внимателно настоящото ръководство и го съхранявайте на сигурно място за бъдещи справки.

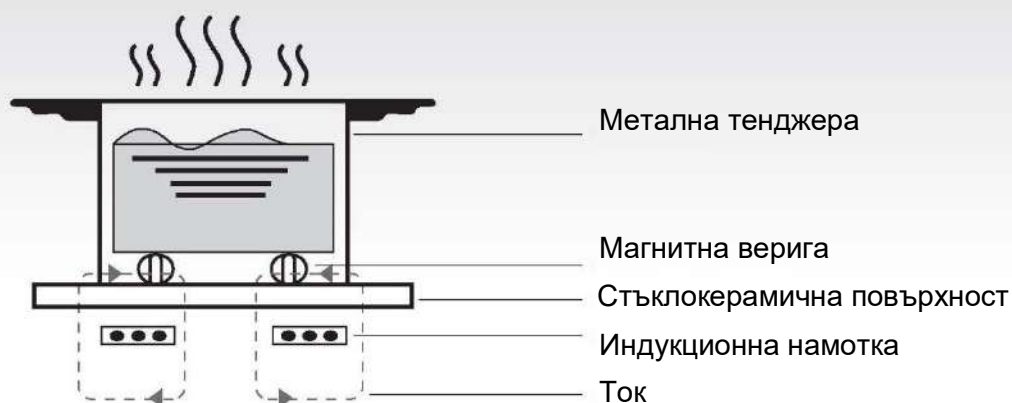
Представяне на продукта

Благодарение на електромагнитните си зони за готвене, микрокомпютърното си управление и разнообразните си функции индукционният плот е подходящ за всички начини на готвене, което го прави идеалният избор за едно съвременно семейство.

Произведен от специално внесени за целта материали, индукционният плот на CANDY е изключително лесен за ползване, устойчив и безопасен.

Принцип на работа

Индукционният плот се състои от намотка, нагревателна повърхност, изработена от феромагнитен материал, и система за управление. Електрическият ток, протичащ през намотката, създава мощно магнитно поле. Това поражда голям брой завихряния, които от своя страна генерират топлина, която се предава през зоната за готвене към съда за готвене.



Безопасност

Този плот е специално предназначен за домашна употреба.

Ние от CANDY непрекъснато се стремим да подобряваме своите продукти и си запазваме правото да изменяме всички технически, програмни и естетически характеристики на уреда по всяко едно време.

- **Защита от прегряване**

Температурата в зоните за готвене се следи от сензор. Когато температурата надвиши безопасното ниво, зоната за готвене се изключва автоматично.

- **Откриване на малки или немагнитни предмети**

Когато върху плота бъде оставен съд с диаметър, по-малък от 80 мм или друг дребен предмет (напр. нож, вилица, ключ), или немагнитен съд (напр. алуминиев), в продължение на около 1 минута се чува звуков сигнал, след което плотът автоматично преминава в режим на готовност.

- **Предупреждение за остатъчна топлина**

Когато плотът е работил известно време, след изключването му ще има остатъчна топлина. Светещата буква „Н“ служи за предупреждение да не докосвате плота.

- **Автоматично изключване**

Друга функция за безопасност на индукционния плот е автоматичното му изключване. Тя се задейства, ако забравите да изключите някоя от зоните за готвене.

Времето за изключване, което е фабрично зададено, е посочено в таблицата по-долу:

Ниво на мощността	Нагревателната зона ще се изключи автоматично след
1~3	8 часа
4~6	4 часа
7~9	2 часа

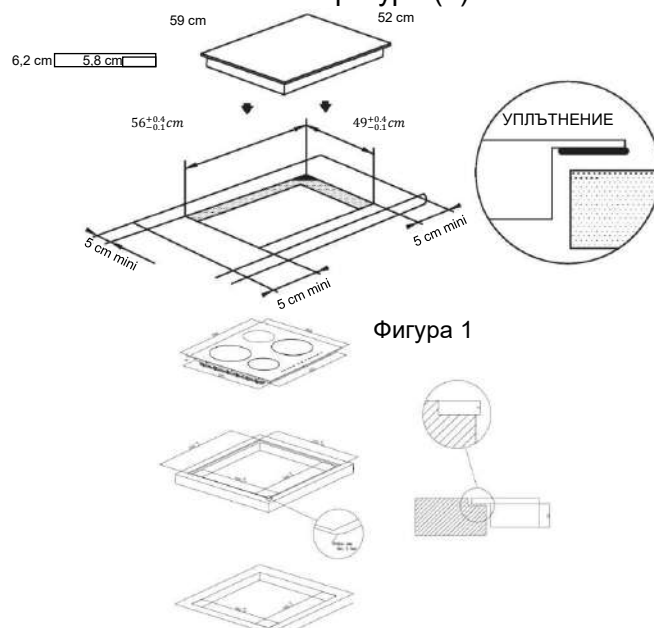
Когато съдът бъде махнат от зоната за готвене, тя веднага спира да нагрява и се изключва, след като звуковият сигнал е звучал една минута.

Предупреждение: всеки, който разполага със сърдечен пейсмейкър трябва да се

консултирате с лекар, преди да използвате индукционния плот.

Монтаж

1. Изрежете дупка в работния плот с размерите, показани на диаграмата по-долу. Около отвора трябва да оставите минимално разстояние от 50 мм. Работният плот трябва да е с дебелина най-малко 30 мм и да е изработен от топлоустойчив материал. Както е показано на фигура (1).

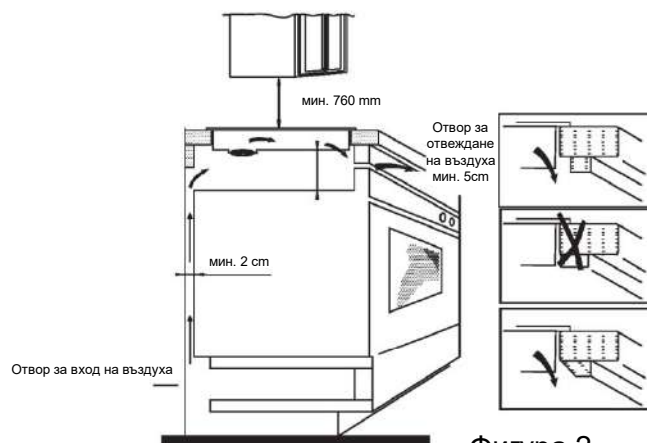


Фигура 1

Изравнен монтаж: възможен е само ако фурната не се монтира под кухненския плот.

2. От особена важност е индукционният плот да се проветрява добре и отворите за влизане и извеждане на въздуха да не бъдат запушвани.

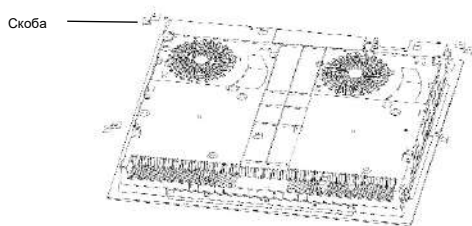
Уверете се, че плотът е монтиран правилно, както е показано на фигура 2.



Фигура 2

Внимание: от съображения за безопасност разстоянието между плота и намиращите се над него шкафове трябва да бъде най-малко 760 mm.

- Закрепете плота върху кухненския плот с помощта на четирите скоби в основата на плота. Положението на скобите може да бъде регулирано спрямо дебелината на плота.



Предупреждения:

- Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран техник. Ние разполагаме с наши собствени квалифицирани монтажисти. Никога не се опитвайте да монтирате уреда сами.
- Индукционният плот не бива да бъде монтиран над хладилник, фризер, съдомиялна или сушилня.
- Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да бъде възможно оптималното излъчване на топлина.
- Стената зад плота и зоната над него трябва да могат да издържат на топлина.
- За да се избегнат щети, слоестата конструкция и лепилото трябва да бъдат топлоустойчиви.

4. Свързване към електрическата мрежа
 Контактното гнездо трябва да бъде свързано в съответствие с приложимите стандарти, към еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан на фигура 3.

Напрежение	Свързване на кабела			
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 — 4 N	5 ⏏
	Чернокафяво		Синьо	Жълто/зелено
220 – 240 V~	1 — 2 L	3 — 4 N		5 ⏏
	Черно и кафяво	Синьо		Жълто/зелено

Фигура 3

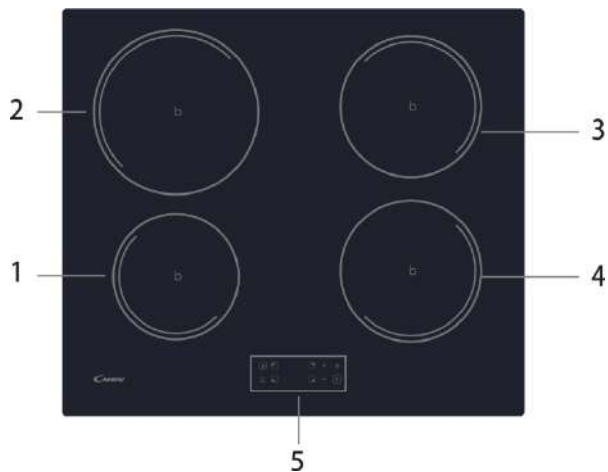
Ако кабелът се повреди или трябва да се подмени, това трябва да извърши техник по следпродажбено обслужване с подходящите за целта инструменти, за да се избегнат злополуки.

Ако уредът е свързан директно с електрическата мрежа, трябва да бъде монтиран многополюсен прекъсвач с минимално отстояние между контактите от 3 mm.

Монтажникът трябва да се увери, че свързването с електрическата мрежа е направено правилно и че съответства на разпоредбите за безопасност.

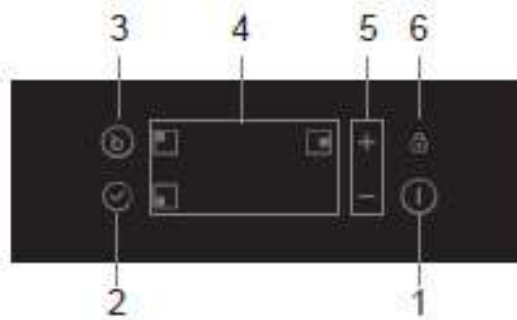
Кабелът не бива да се прегъва и притиска. Кабелът трябва да се проверява редовно и да бъде подменен, ако е необходимо, но само от квалифицирано лице.

Диаграма на индукционния плот



- Макс. 1300/1500W зона
- Макс. 2300/2600W зона
- Макс. 1800/2000W зона
- Макс. 1800/2000W зона
- Съгледана плоча
- Контролен панел

Схематична диаграма на панела за управление

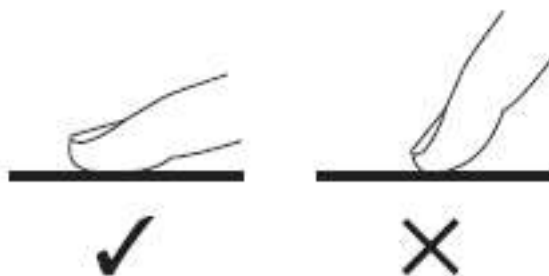


- Бутон за ON/OFF (включване/изключване)
- Управление на таймера
- Бързо нагряване
- Бутони за контрол на нагряващата зона
- Ключ за регулиране на захранването/ таймера
- Бутон за заключване

Експлоатация на продукта


Сензорни бутони за управление

- Бутоните за управление реагират на докосване, така че не е нужно да прилагате натиск.
- Използвайте меката част на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал при всяко докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че върху тях не е оставен предмет (напр. прибор или кърпа). Дори тънък слой вода може да направи бутоните за управление трудни за работа.



Избор на правилните съдове за готвене



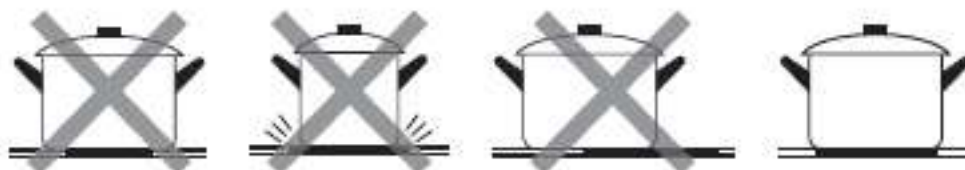
- Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете индукционния символ върху опаковката или на дъното на тигана.
- Можете да проверите дали Вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит. Преместете един магнит към основата на тигана. Ако бъде привлечен, тиганът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. поставете вода в тигана, който искате да проверите;
 2. ако  не започне да мига на дисплея, а водата се нагрива, тиганът е подходящ.
- Изработените от следните материали готварски съдове не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глина.



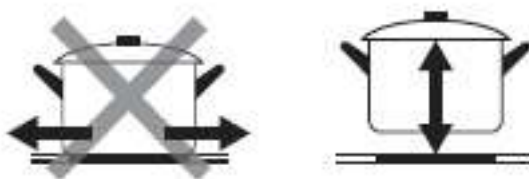
Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на Вашия тиган е гладка, прилепва плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове, чиито диаметър съвпада с този на графиката на избраната зона. Ако съдът е малко по-широк, енергията ще се използва максимално ефикасно. Ако използвате по-малки съдове, ефикасността може да бъде по-малка от очакваната. Възможно е плътът да не засича съдове с диаметър по-малък от 140 mm. Винаги поставяйте съда точно върху зоната за готвене.



Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, за да не надраскат стъклото.



Начин на употреба

Начало на готвенето

Докоснете бутона за ON/OFF (вкл./изкл.) за три секунди. След включване на захранването прозвучава звуков сигнал еднократно, на всички дисплеи се изобразява „-“ или „- -“, което показва, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.

Поставете подходящ тиган върху зоната за готвене, която искате да използвате.

- Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

Докоснете бутона за избор на нагряваща зона, след което ще започне да мига индикатор до бутона.

Изберете настройката на топлината, като докоснете бутоните „-“ или „+“.

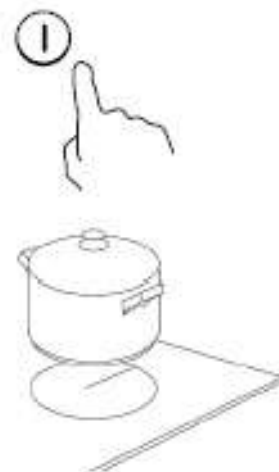
- Ако не изберете настройка за нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот автоматично ще се изключи. Вие ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да промените настройката на нагряване винаги по време на готвене.

Ако на дисплея  мига, като се редува с настройката за нагряване

Това означава, че:

- не сте поставили тиган в правилната зона за готвене, или
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или
- тиганът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

Не се извършва нагряване, освен ако няма подходящ тиган в зоната за готвене. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не бъде поставен подходящ тиган.



Завършване на готвенето

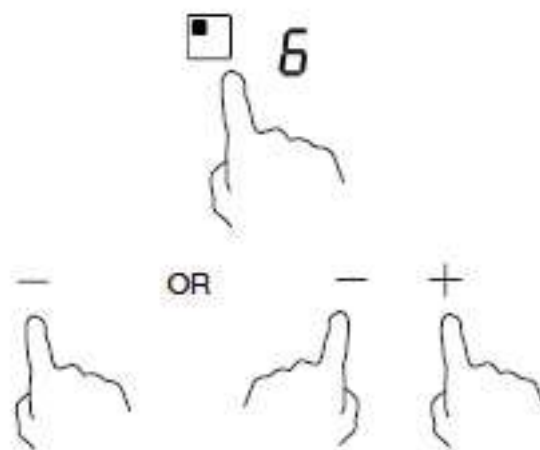
Докоснете бутона за избор на нагряваща зона, която искате да изключите.

Изключете зоната за готвене, като превъртите надолу до „0“ или докоснете заедно бутоните „-“ и „+“. Уверете се, че дисплеят показва „0“.

Изключете целия готварски плот, като докоснете бутона за ON/OFF (вкл./изкл.).

Пазете се от горещи повърхности.

H ще покаже коя зона за готвене е гореща при докосване. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете допълнителни тигани, използвайте котлона, който все още е горещ.

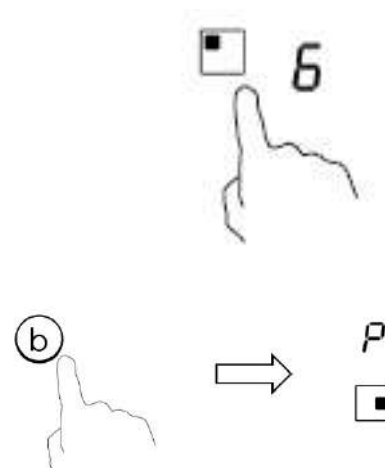


Използване на функцията за усилване

Активирайте функцията за усилване

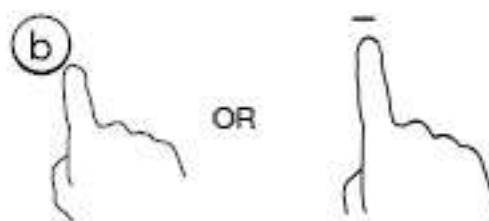
Докосване на бутона за избор на нагряваща зона.

Докоснете бутон за усилване B, индикаторът на зоната показва „P“, а мощността достига Max (максимум).

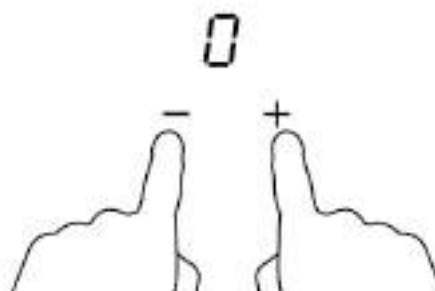


Отмяна на функцията за усилване

Докоснете бутона за усилване „Boost“ или бутона „-“, за да отмените функцията за усилване „Boost“, след което зоната за готвене ще се върне към първоначалната си настройка.



Докосване на бутони „-“ и „+“ едновременно. Автоматично се изключва зоната за готвене, функцията за усилване се отменя.



- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на топлината е равна на 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

Заклучване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволна употреба (например случайно включване на зоните за готвене от деца).
- Когато бутоните за управление са заключени, всички бутони с изключение на бутона за вкл./изкл. са дезактивирани.

За да заключите бутоните за управление



Докоснете бутона за заключване

Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“

За да отключите бутоните за управление

Докоснете и задръжте за малко бутона за заключване.



Когато плотът е в заключен режим, всички бутони за управление са дезактивирани с изключение на ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.) ; винаги при спешни случаи можете да изключите индукционния плот с бутона за ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.) , но първо трябва да отключите плота при следващата операция.

Управление на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключи една или повече зони за готвене, след като зададеното време изтече.
Максималният таймер е за 99 мин.

а) Използване на таймера като брояч на минути

Уверете се, че готварският плот е включен, ако избирате зона за готвене.

Забележка: за да използвате брояча поне една зона, трябва да бъде активна.



Изберете зоната, като докоснете бутона за избор на нагриваща зона.

Когато зоната бъде потвърдена, докоснете бутона на таймера. Индикаторът на брояча на минути ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се покаже „10“.

Задайте часа, като докоснете бутона „-“ или „+“ на таймера
Съвет: Докоснете бутона „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

Докоснете и задръжте бутона „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.



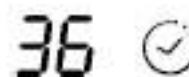
За да отмените брояча на минути

Изберете зоната, като докоснете бутона за избор на нагриваща зона. Докоснете таймера за кратко.

С едновременно докосване на „-“ и „+“ таймерът се отменя, а на дисплея за минути ще се покаже „00“.



Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще започне да мига за 5 секунди.



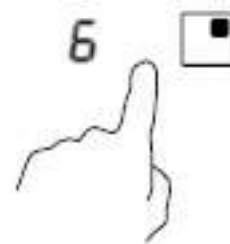
Звуковият сигнал ще продължи 30 секунди, а индикаторът на таймера показва „-“, когато зададеното време приключи.



b) Настройване на таймера за изключване на една зона за готвене

Задаване на една зона

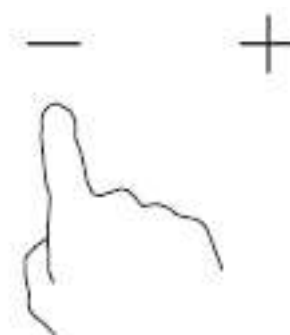
Докоснете бутона за избор на нагриващата зона, за която искате да настроите таймера (напр. зона 3).



За кратко, преди дисплеят да спре да мига, докоснете бутона на таймера. Индикаторът на брояча на минути ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се покаже „10“.



Задайте часа, като докоснете бутона „-“ или „+“ на таймера. Съвет: докоснете бутона „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

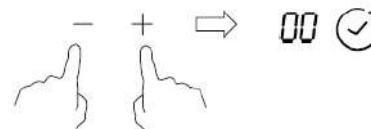


Докоснете и задръжте бутона „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.

За да отмените таймера

Изберете зоната, като докоснете бутона за избор на нагриваща зона. Докоснете таймера за кратко.

С едновременно докосване на „-“ и „+“ таймерът се отменя, а на дисплея за минути ще се покаже „00“.



Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. На дисплея ще се покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.



ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за нивото на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.

Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще бъде изключена автоматично.



Другата зона за готвене ще продължи да работи, ако е била включена.

Снимките по-горе са само за справка, от първостепенно значение е крайният продукт.

Избор на готварски съдове



Пържене с
железен тиган



Неръждаеми
стомани



Плитки
метални
тенджери



Метални
чайници



Чайници от
емайлирана
неръждаема
стомана



Емайлиран
и готварски
съдове

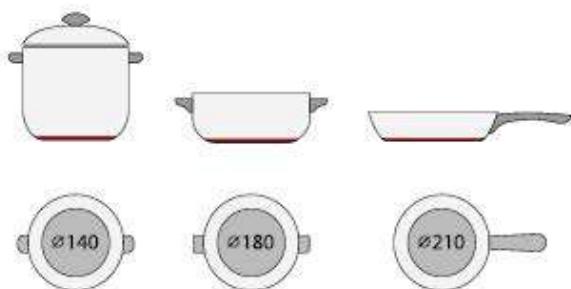


Метални
плочи

Можете да използвате различни готварски съдове

1. Индукционният плот може да разпознава различни готварски съдове, които можете да изпробвате по някой от следните начини:
Поставете съда върху зоната за готвене. Ако за тази зона за готвене се покаже ниво на мощността, то тогава съдът е подходящ. Ако започне да премигва буквата „U“, то тогава съдът не е подходящ за ползване.
2. Доближете магнит до съда. Ако магнитът бъде привлечен към съда, то тогава той е подходящ за ползване.
Внимание: основата на съда трябва да съдържа магнитен материал.
Тя трябва да е плоска и с диаметър според таблица 1 по-долу.
3. Използвайте само феромагнитни съдове за готвене от емайлирана стомана, чугун или неръждаема, но съвместима с индукционни котлони стомана.
4. Използвайте тигани, диаметърът на чиято феромагнитна зона (основата на тигана) е с размери според таблицата по-долу (Таблица 1).
 - Ако използвате по-малки тенджери, производителността може да бъде засегната.
 - Ако използвате тенджерата с диаметър, по-малък от посочения в таблица 1, тенджерите може да не бъдат открити.

Според размерите на зоната, можете да използвате тенджери с различни диаметри според изображението по-долу:





5. Ако феромагнитната част само частично обхваща основата на тигана, ще се загрее само феромагнитната зона, а останалата част от основата може да не достигне подходяща за готвене температура.
6. Ако феромагнитната зона не е хомогенна, а съдържа и други материали, като например алуминий, това може да повлияе загряването и разпознаването на тенджерата.

Ако основата на тенджерата е подобна на тези от снимките по-долу, е възможно тенджерата да не бъде разпозната.



Зона за готвене	Диаметър на основата на съда за индукционно готвене	
	Минимум	Максимум
1	120	160
2	160	210
3 и 4	140	180

Горните стойности може да варират в зависимост от размера на съда и материала, от който е изработен той.

Почистване и поддръжка

Повърхността на индукционния плот може лесно да се почиства по следния начин

Вид замърсяване	Начин на почистване	Почистващи материали
Леко	Потопете в гореща вода и забършете	Гъба за почистване
Кръговете на котлоните и варовик	Полейте мястото с бял оцет, забършете с мека кърпа или използвайте препарат, продаващ се в търговската мрежа	Специални препарати за стъклокерамика
Захар, разтопен алуминий и пластмаса	Използвайте специална стъргалка за премахване на остатъците (най-добре изработена от силикон)	Специални препарати за стъклокерамика

Внимание: изключете захранването на плота, преди да го почиствате.

Дисплей за неизправности и проверка

Индукционният плот е оборудван с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да проверява функцията на няколко компонента, без да разглобява или демонтира плота от работната повърхност.

Отстраняване на неизправности

1) Възникване на код за неизправност по време на използване от клиента и решение

Код за неизправност	Проблем	Решение
Без автоматично възстановяване		
E1	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – отворена верига.	Проверете връзката или сменете температурния сензор на керамичната плоча.
E2	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – късо съединение.	
E6	Повреда в температурния датчик на керамичната плоча.	
E3	Висока температура на сензора на керамичната плоча.	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. Докоснете бутона за ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.), за да рестартирате уреда.
E4	Температурен сензор на неизправност в IGBT – отворена верига.	Сменете захранващото табло.
E5	Температурен сензор на неизправност в IGBT – късо съединение.	

E6	Висока температура на IGBT.	Изчакайте температурата на IGBT да се нормализира. Докоснете бутона за ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.), за да рестартирате уреда. Проверете дали вентилаторът работи безпроблемно; в противен случай сменете вентилатора.
E7	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	Проверете дали няма проблем с електрозахранването.
E8	Захранващото напрежение е над номиналното напрежение.	Включете, след като захранването се възстанови.
U1	Грешка в комуникацията.	Възстановете връзката между таблото на дисплея и захранващия блок. Сменете захранващия блок или таблото на дисплея.

2) Специфична неизправност и решение

Неизправност	Проблем	Решение А	Решение В
Светодиодът не се включва, когато уредът е включен.	Няма захранване.	Проверете дали щепселът е здраво закрепен в контакта и дали този контакт работи.	
	Неизправност в свързаното захранващо табло и в таблото на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителното захранващо табло е повредено.	Сменете допълнителното захранващо табло.	
	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят или светодиодният дисплей не работи нормално.	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене светва, но отоплението не се включва.	Висока температура на плота.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Отворът за вход на въздуха или вентилационният отвор може да са запушени.	
	Възникна проблем с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи безпроблемно; в противен случай сменете вентилатора.	
	Захранващото табло е повредено.	Сменете захранващото табло.	
Нагриването спира внезапно по време на работа, а на дисплея мига „U“.	Типът тиган е грешен. Диаметърът на тенджерата е твърде малък.	Използвайте подходяща тенджера (вижте ръководството с инструкции.)	Веригата за откриване на тенджери е повредена,

	Готварският плот е прегрял.	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се нормализира.	сменете захранващото табло.
		Натиснете бутона за ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.), за да рестартирате уреда.	
Нагряващите зони от една и съща страна (като например първата и втората зона) ще показват „U“.	Неизправност на свързано захранващо табло и на таблото на дисплея.	Проверете връзката.	
	Таблото на дисплея на комуникационна част е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
	Главното табло е повредено.	Сменете захранващото табло.	
Моторът на вентилатора звучи необичайно.	Моторът на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

По-горе са посочени преценките и проверката на често срещани неизправности.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Отдел за обслужване на клиенти

Ако възникне неизправност, преди да позвъните на екипа по следпродажбено обслужване, направете следното:

- проверете дали захранващият кабел е включен правилно;
- потърсете в таблицата по-горе информация за неизправността.

Ако въпреки това не можете да решите проблема, изключете уреда, без да се опитвате да го разглобявате, и се обадете на екипа по следпродажбено обслужване.

Специална декларация

Съдържанието на настоящото ръководство е проверено внимателно. Компанията обаче не може да бъде държана отговорна за грешки или пропуски. Възможно е промени в техническите спецификации да бъде публикувани в редактиран вариант на настоящото ръководство, без да бъдете известявани за това. Възможно е външният вид и цветът на уреда да се различават от показаното в настоящото ръководство.



ИЗХВЪРЛЯНЕ: не изхвърляйте този уред в несортираните битови отпадъци. Необходимо е отделното му събиране и извозване за специална обработка.

За по-подробна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този уред се свържете с местното кметство, с предоставящите услугата по сметосъбиране или с магазина, от който сте го закупили.

Този уред е обозначен съгласно европейската Директива 2012/19/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като се уверите, че този уред е бил изхвърлен по правилния начин, Вие ще помогнете за намаляване на щетите върху околната среда и човешкото здраве.

Поставеният върху този уред символ означава, че той не може да бъде третиран като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде отнесен до пункт за събиране и рециклиране на електрически и електронни уреди.

Този уред изисква рециклиране от специалисти. За по-нататъшна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този уред се свържете с местната община, с предоставящите услугата по сметосъбиране или с магазина, от който сте го закупили.

Информация за продукта за битови електрически плотове, съобразени с Регламент (ЕС) № 66/201 на Комисията					
		Позиция	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модел					
Тип на котлона:					CI642C/E1
Брой на зоните и/или площите за готвене	зони				4
	площи				
Техника на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, масивни плочи)	индукционни зони за готвене				X
	Индукционни площи за готвене зони за готвене с лъчиста енергия масивни плочи				
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен с точност до 5 mm.	Задна лява	∅	21,0	cm	
	Задна централна	∅		cm	
	Задна дясна	∅	18,0	cm	
	Централна лява	∅		cm	
	Централна	∅		cm	
	Централна дясна	∅		cm	
	Предна лява	∅	16,0	cm	
	Предна централна	∅		cm	
	Предна дясна	∅	18,0	cm	
За зони или площи за готвене, които не са с форма на окръжност: дължина и широчина на полезната площ на една зона или площ за готвене с електрическо нагряване, закръглени с точност до най-близките 5 mm	Задна лява	L W		cm	
	Задна централна	L W		cm	
	Задна дясна	L W		cm	
	Централна лява	L W		cm	
	Централна	L W		cm	
	Централна дясна	L W		cm	
	Предна лява	L W		cm	
	Предна централна	L W		cm	
	Предна дясна	L W		cm	
Консумация на енергия за една зона за готвене или зона, изчислена за един kg	Задна лява	ЕС ел.готвене	182,0	Wh/kg	
	Задна централна	ЕС ел.готвене		Wh/kg	
	Задна дясна	ЕС ел.готвене	186,3	Wh/kg	
	Централна лява	ЕС ел.готвене		Wh/kg	
	Централна	ЕС ел.готвене		Wh/kg	
	Централна дясна	ЕС ел.готвене		Wh/kg	
	Предна лява	ЕС ел.готвене	196,3	Wh/kg	
	Предна централна	ЕС ел.готвене		Wh/kg	
	Предна дясна	ЕС ел.готвене	187,6	Wh/kg	
Консумация на енергия на плота, изчислена на kg		ЕСел.котлон	188,1	Wh/kg	
Приложен стандарт: EN 60350-2 Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на работните характеристики					
Предложения за икономия на енергия:					
<ul style="list-style-type: none"> • За да получите най-добрата ефективност от Вашия плот, поставяйте съдовете в центъра на зоната за готвене. • Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез задържане на топлината. • Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене. • Започнете да готвите на висока степен и намалете степента, когато храната се загрее. • Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертаването в избраната зона. 					
Тази информация трябва да се разглежда като част от ръководството за потребителя на уреда.					

Bezbednosne napomene i održavanje

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi zagrevaju se tokom upotrebe. Vodite računa i nemojte dodirivati elemente koji se zagrevaju.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti i deca uzrasta od 8 ili više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako to čine pod nadzorom ili ukoliko uređaj koriste prema uputstvima za bezbednu upotrebu i ako razumeju opasnosti koje ta upotreba uključuje.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Deca ne smeju da čiste i održavaju uređaj bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i izazvati požar.
- **NIKADA** nemojte pokušavati da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim ćebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte držati stvari na površinama za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje.

- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci posuđa ne smeju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati.

Sve što se izlilo treba ukloniti sa poklopca pre otvaranja.

- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- Nakon upotrebe isključite ploču pomoću tipke. Nemojte se oslanjati na detektor posuđa.
- Upravljanje ovim uređajem pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog sistema na daljinsko upravljanje nije predviđeno.
- Element za isključivanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu sa pravilima ožičenja.
- U uputstvima je navedena vrsta kabla koji treba koristiti s obzirom na temperaturu zadnje površine uređaja.
- Ukoliko je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili drugo kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- **OPREZ:** Da bi se izbegao rizik usled nenamernog povratka termalnog osigurača u početno stanje, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog preklopnog uređaja kao što je tajmer, niti da bude priključen na strujno kolo koje glavni izvor redovno uključuje i isključuje.

UPOZORENJE: Koristite isključivo one zaštitne elemente za ugradnu ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvu za upotrebu, kako je predviđeno, ili one zaštitne elemente za ugradne ploče koje ste dobili uz uređaj. Korišćenje neodgovarajućih zaštitnih elemenata može dovesti do nesreća.

- Uvek koristite odgovarajuće posuđe.
- Uvek stavljajte tiganj na sredinu površine na kojoj kuvate.
- Nemojte stavljati ništa na kontrolnu tablu.
- Nemojte koristiti površinu kao dasku za sečenje.

- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- OPREZ: Proces kuvanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuvanje mora se neprestano nadzirati.

Poštovani korisniče,

Hvala vam na kupovini indukcijske ploče za kuvanje kompanije CANDY. Nadamo se da će vas godinama dobro služiti.

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre upotrebe ploče i čuvajte ga na bezbednom mestu za upotrebu u budućnosti.

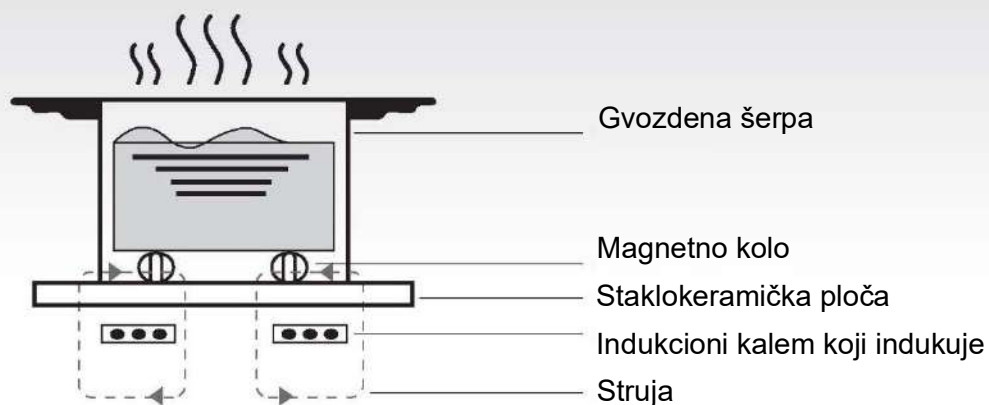
Osnovne informacije o proizvodu

Indukcijska ploča služi za sve vrste kuvanja, sa elektromagnetnim zonama za kuvanje, mikro-kompjuterizovanim tipkama i višestrukim funkcijama, što je čini idealnim izborom za modernu porodicu.

Proizvedena od posebnih uvoznih materijala, indukcijska ploča za kuvanje kompanije CANDY je izuzetno jednostavna za korišćenje, trajna i bezbedna.

Princip rada

Indukcijska ploča se sastoji od kalema, grejne ploče od feromagnetnog materijala i sistema tipki. Električna struja stvara snažno magnetno polje preko kalema. Tako se stvara veliki broj vrtloga koji generišu toplotu koja se zatim prenosi kroz zonu za kuvanje do posude za kuvanje.



Bezbednost

Ova ploča je specijalno dizajnirana za upotrebu u domaćinstvu.

U neprestanom nastojanju da poboljša svoje proizvode, kompanija CANDY zadržava pravo da izmeni bilo koji tehnički, programski ili estetski aspekt uređaja u bilo kom trenutku.

- **Zaštita od pregrevanja**

Senzor prati temperaturu zona za kuvanje. Kada temperatura premaši bezbedni nivo, zona za kuvanje se automatski isključuje.

- **Detekcija malih ili nemagnetnih predmeta**

Kada se posuda prečnika manjeg od 80 mm ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ) ili nemagnetna posuda (npr. od aluminijuma) ostavi na ploči, oglašava se zvučni signal otprilike jedan minut, nakon čega ploča automatski prelazi u pasivni režim rada.

- **Upozorenje na preostalu toplotu**

Kada ploča radi duže vreme, biće prisutna preostala toplota. Slovo „H” se pojavljuje kako bi vas upozorilo da ne dirate ploču.

- **Automatsko isključivanje**

Još jedna bezbednosna karakteristika indukcione ploče je automatsko isključivanje. Ovo se dešava svaki put kada zaboravite da isključite neku zonu za kuvanje. Podrazumevana vremena isključivanja su prikazana u tabeli u nastavku:

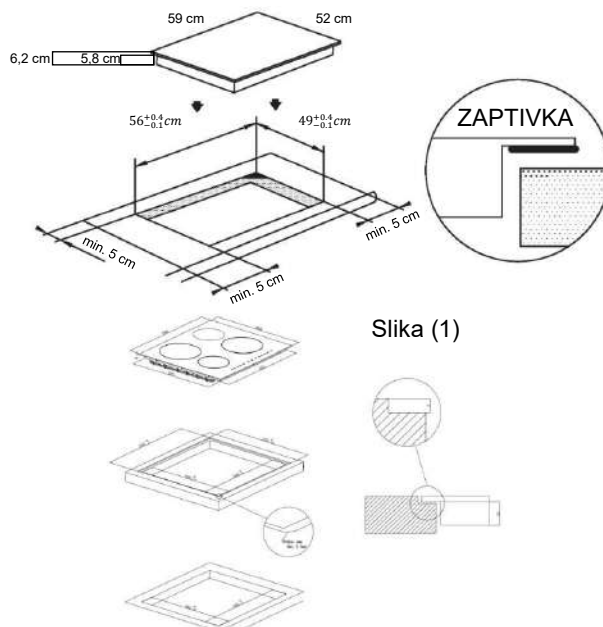
Nivo struje	Površina koja se greje automatski se isključuje nakon
1~3	8 sati
4~6	4 sata
7~9	2 sata

Kada se posuda ukloni iz zone kuvanja, odmah se zaustavlja zagrevanje i isključuje se nakon što se zvučni signal uključi na jedan minut.

Upozorenje: Sve osobe sa ugrađenim srčanim pejsmejkerom treba da konsultuju lekara pre upotrebe indukcione ploče.

Ugradnja

1. Napravite udubljenje u radnoj površini dimenzija prikazanih na slici u nastavku. Oko udubljenja treba ostaviti najmanje 50 mm prostora. Radna površina treba da bude debela najmanje 30 mm i izrađena od materijala otpornog na toplotu, kao što je prikazano na slici (1).

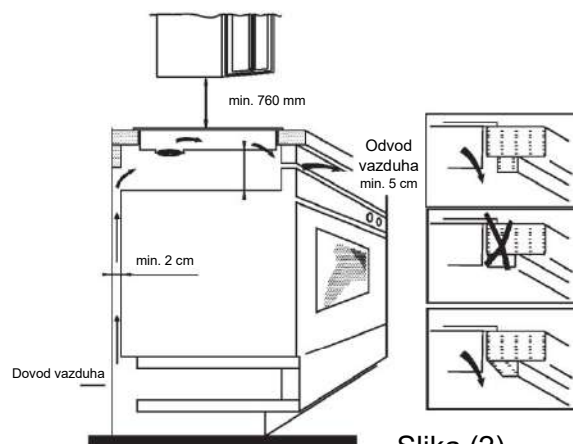


Slika (1)

Uvučena ugradnja (u ravni s pultom): izvodljivo samo ako rerna nije ugrađena ispod pulta.

2. Od suštinskog je značaja da indukcione ploča ima dobru ventilaciju i da dovod i odvod vazduha nisu blokirani. Proverite da li je ploča pravilno ugrađena kao što je prikazano na slici 2.

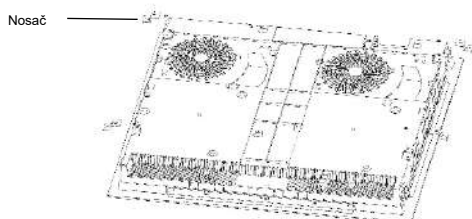
Slika (2)



Slika (2)

Napomena: Radi bezbednosti, razmak između ploče i bilo kog ormarića iznad nje trebalo bi da bude najmanje 760 mm.

3. Fiksirajte ploču na radnu površinu pomoću četiri nosača na dnu ploče. Položaj nosača može se podesiti prema debljini radne površine.



Upozorenja:

- (1) Indukcionu ploču mora da ugradi propisno kvalifikovano lice. Imamo sopstveno kvalifikovano osoblje. Nikada ne pokušavajte da ugradite uređaj sami.
- (2) Indukciona ploča ne sme se ugraditi iznad frižidera, zamrzivača, mašine za pranje posuđa ili mašine za sušenje veša.
- (3) Indukcionu ploču treba ugraditi tako da je moguće optimalno zračenje toplote.
- (4) Zid i prostor iznad ploče treba da budu u stanju da izdrže toplotu.
- (5) Da bi se izbegla oštećenja, sendvič panel i lepak treba da budu otporni na toplotu.

4. Priključivanje na električnu mrežu

Utičnica treba da bude priključena u skladu sa odgovarajućim standardom, na jednopolni prekidač. Postupak priklučivanja prikazan je na slici 3.

Napon	Spajanje žica				
380-415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3	4 N	5 Zemlja
	Crnosmeđa		Plava		Zuta/zelena
220-240 V~	1	2 L	3	4 N	5 Zemlja
	Crna i smeđa		Plava		Zuta/zelena

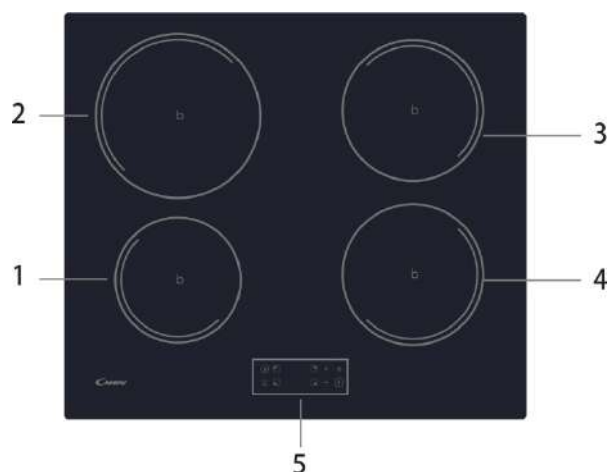
Slika (3)

Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, to bi trebalo da izvrši tehničar ovlašćenog servisa za naknadno održavanje koristeći odgovarajući alat kako ne bi došlo do nesreće.

Ako se uređaj direktno priključuje na izvor napajanja, mora se postaviti jedan omnipolarni prekidač sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata.

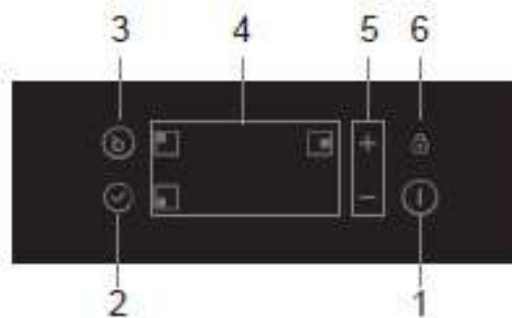
Lice koje ugrađuje ploču mora da obezbedi da je napravljen odgovarajući električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima. Kabl ne sme biti savijen ili sabijen. Kabl se mora redovno proveravati i može da ga zameni samo propisno kvalifikovano lice.

Šema indukcione ploče



1. Zona maks. 1300/1500 W
2. Zona maks. 2300/2600 W
3. Zona maks. 1800/2000 W
4. Zona maks. 1800/2000 W
5. Staklena ploča
6. Kontrola tabla

Šematski prikaz kontrolne table

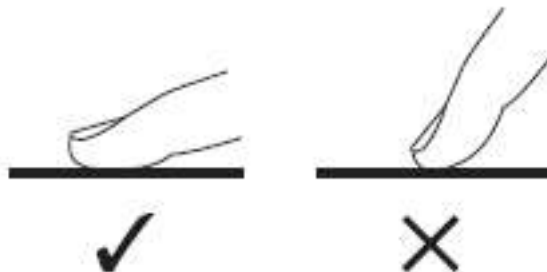


1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Tipka tajmera
3. Povećanje snage
4. Tipke za izbor grejne zone
5. Taster za regulisanje snage/tajmera
6. Tipka za zaključavanje tastera

Rad proizvoda

Tipke na dodir

- Tipke reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada je dodir registrovan.
- Proverite da li su tipke uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih pokriva. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje.




Odabir odgovarajućeg posuđa



- Koristite samo posuđe sa podlogom pogodnom za indukciono kuvanje.
Potražite indukcijski simbol na ambalaži ili na dnu posude.

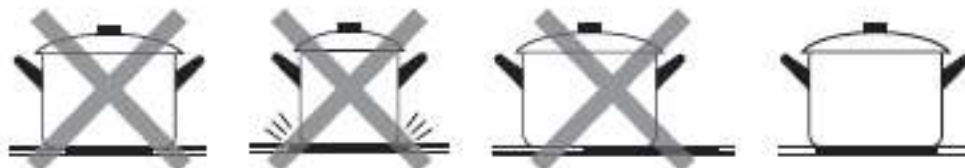


- Možete proveriti da li je posuđe prikladno sprovođenjem magnetnog testa. Pomerite magnet prema dnu posude. Ako se privlače, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. stavite malo vode u posudu koju želite da proverite;
 2. ako  na ekranu ne treperi i voda se zagreva, posuda je pogodna.
- Posuđe od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.

Nemojte koristiti posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenom osnovom.



Proverite da li je dno posude glatko, da li je ravno naslonjeno na staklo i da li je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite tiganje čiji je prečnik jednak označenom delu odabrane zone za kuvanje. Ako koristite nešto širu posudu, energija će se koristiti maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost bi mogla da bude manja od očekivane. Ploča možda neće detektovati posudu manju od 140 mm u prečniku. Posudu uvek postavite u sredinu zone za kuvanje.



Uvek podignite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte ih gurati jer mogu ogrebat i staklo.



Način upotrebe

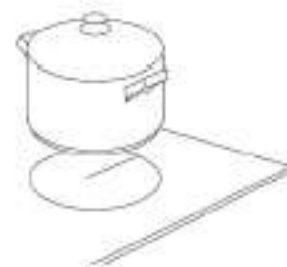
Počnite sa kuvanjem

Dodirnite tipku za ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) na tri sekunde. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, na svim ekranima se prikazuje „-“ ili „- -“, što pokazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u pasivni režim.



Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koje želite da koristite.

- Proverite da li su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



Dodirnite tipku za odabir grejne zone i indikator pored tastera će zatreperti.



Izaberite podešavanje temperature dodirrom tipke ili „+“.

- Ako ne izaberete podešavanje temperature u roku od 1 minuta, indukciona ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
- Podešavanje temperature možete da izmenite u bilo kom trenutku tokom kuvanja.



Ako ekran enično treperi sa podešavanjem temperature

To znači da:

- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
- je posuda premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.

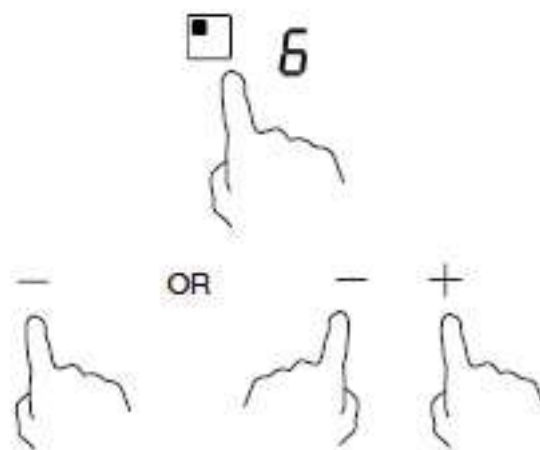
Ukoliko na zonu za kuvanje nije postavljena odgovarajuća posuda, neće doći do zagrevanja.

Ekran će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako na ploču nije postavljena odgovarajuća posuda.

Dovršite kuvanje

Dodirnite tipku za izbor grejne zone koju želite da isključite.

Isključite zonu za kuvanje pomeranjem nadole na „0“ ili dodirivanjem tipki „-“ i „+“ u isto vreme. Proverite da li na ekranu piše „0“.



Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem na tipku ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE).



Pazite na vruće površine

H će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nestaje kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije. Ako želite da zagrejete dodatne posude, koristite još uvek vruću grejnu ploču.



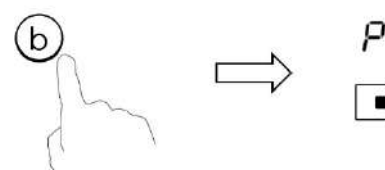
Korišćenje funkcije povećanja snage

Aktivirajte funkciju povećanja snage

Dodirivanje tipke za odabir grejne zone.

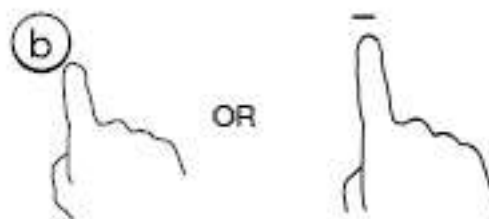


Dodirivanjem na tipku za povećanje snage B, indikator zone pokazuje „P“ i snaga dostiže maksimum.

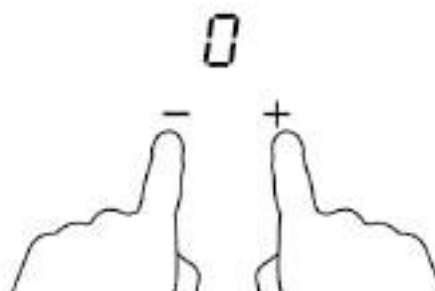


Otkażite funkciju povećanja snage

Dodirnite tipku „Povećanje snage“ ili dugme „-“ za otkazivanje funkcije povećanja snage, a zatim će se zona za kuvanje vratiti na prvobitno podešavanje.



Dodirivanje tipki „-“ i „+“ istovremeno. Zona za kuvanje se isključuje i funkcija povećanja snage se automatski otkazuje.



- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitno podešavanje temperature jednako 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

Zaključavanje tipki

- Tipke možete zaključati kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zone za kuvanje).
- Kada su tipke zaključane, sve tipke osim ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) su onemogućene.

Za zaključavanje tipki

Dodirnite tipku za zaključavanje

Indikator tajmera će pokazati „Lo“

Za otključavanje tipki

Dodirnite i zadržite tipku za zaključavanje neko vreme.



Kada je ploča za kuvanje u režimu blokade, sve tipke su onemogućene, osim ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA) ①. Uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću tipke ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) ① u hitnim slučajevima, ali prvo morate otključati ploču u sledećem postupku.

Tipka tajmera

Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada je podešeno vreme isteklo.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
Maksimalna postavka tajmera je 99 min.

a) Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Proverite da li je ploča za kuvanje uključena, ako birate zonu za kuvanje

Napomena: kada koristite brojač minuta najmanje jedna zona mora biti aktivna.



Izaberite zonu dodirrom na tipku za izbor grejne zone.

Kada je zona potvrđena, dodirnite tipku tajmera.

Indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će biti prikazano „10”.

Podesite vreme dodirrom na tipku tajmera „-“ ili „+“.

Savet: dodirnite jednom „-“ ili „+“ tipku tajmera za smanjenje ili povećanje za 1 minut.

Dodirnite i zadržite „-“ ili „+“ tipku tajmera za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.



Otkazivanje brojača minuta

Izaberite zonu dodirrom na tipku za izbor grejne zone.

Nakon kraćeg vremena dodirnite tipku tajmera.

Dodirrom na „-“ i „+“ istovremeno, tajmer se poništava, a „00“ će se pojaviti na prikazu minuta.



Kada vreme bude podešeno, odbrojanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.



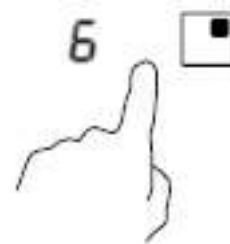
Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje „- -” kada se završi podešavanje vremena.



b) Podešavanje tajmera da isključi jednu zonu za kuvanje

Postavite jednu zonu

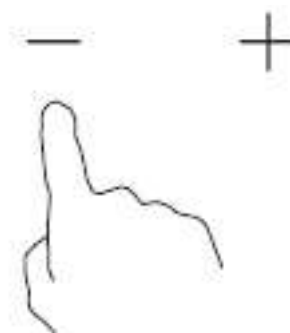
Dodirnite tipku za izbor grejne zone za koju želite da podesite tajmer (npr. zona broj 3).



Nakon kraćeg vremena, pre nego što ekran prestane da treperi, dodirnite tipku tajmera. Indikator brojača će početi da treperi i na ekranu tajmera će biti prikazano „10“.



Podesite vreme dodirrom na tipku tajmera „-“ ili „+“. Savet: ako dodirnete tipku „-“ ili „+“ tajmera jednom, vreme će se smanjiti ili povećati za 1 minut. Ako dodirnete i zadržite tipku „-“ ili „+“ tajmera, vreme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

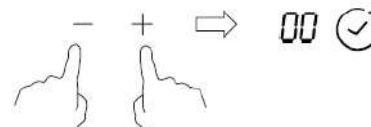


Za otkazivanje tajmera

Izaberite zonu dodirrom na tipku za izbor grejne zone.

Nakon kraćeg vremena dodirnite tipku tajmera.

Dodirrom na „-“ i „+“ istovremeno, tajmer se poništava, a „00“ će se pojaviti na prikazu minuta.



Kada vreme bude podešeno, odbrojanje će odmah početi. Na ekranu će biti prikazano preostalo vreme i indikator tajmera će treperiti 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svetleti označavajući da je zona izabrana.



Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno uključena.

Gore prikazane slike su samo za referencu, a prednost ima konačni proizvod.

Odabir posuđa za kuvanje



Gvozdena posuda za prženje na ulju



Nerđajući čelik



Gvozdeni tiganj



Gvozdeni čajnik



Emajlirani čajnik od nerđajućeg čelika



Emajlirana posuda za kuvanje

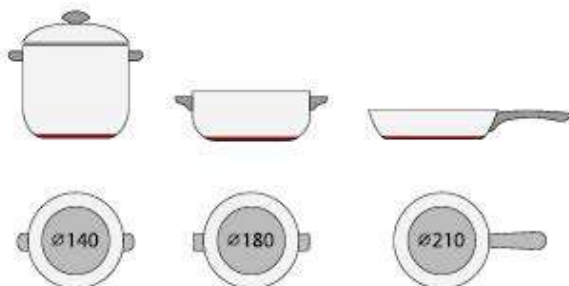


Gvozdena posuda

Možete imati više različitih posuda za kuvanje

1. Ova indukciona ploča može da identifikuje različite posude za kuvanje koje možete testirati na sledeći način:
Postavite posudu na zonu za kuvanje. Ako odgovarajuća zona za kuvanje pokazuje nivo jačine, posuda je odgovarajuća. Ako oznaka „U” trepće, posuda nije pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.
2. Prislonite magnet na posudu. Ukoliko magnet privlači posudu, posuda je pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.
Napomena: Dno posude mora da sadrži magnetni materijal.
Mora da ima ravno dno sa prečnikom kao što je prikazano u tabeli 1 u nastavku.
3. Koristite samo feromagnetno posuđe izrađeno od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika koje je kompatibilno sa indukcijskom pločom za kuvanje.
4. Koristite posude čiji je prečnik feromagnetnog područja (dno posude) u skladu s dimenzijama u tabeli u nastavku (Tabela 1):
 - Ako koristite manje posude, to može uticati na performanse.
 - Ako koristite posudu prečnika manjeg od onog navedenog u tabeli 1, posuda možda neće biti detektovana.

U skladu s dimenzijama zone, mogu se koristiti posude različitih prečnika kako je prikazano u nastavku:





5. Ako feromagnetni deo samo delimično pokriva dno posude, zagrejaće se samo feromagnetno područje, a preostali deo dna se možda neće zagrejati do temperature dovoljne za kuvanje.
6. Ako feromagnetno područje nije homogeno, već sadrži druge materijale poput aluminijuma, to može uticati na zagrevanje posude i njeno detektovanje.

Ako je dno posude slično onima na slikama u nastavku, posuda možda neće biti detektovana.



Površina za kuvanje	Prečnik dna indukcionog posuđa	
	Minimum	Maks
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180

Navedene informacije mogu da variraju u zavisnosti od veličine posuđa i materijala od kog je izrađeno.

Čišćenje i održavanje

Površine na indukcionoj ploči mogu lako da se čiste na sledeći način

Vrsta nečistoće	Način čišćenja	Materijal za čišćenje
Svetlo	Potopite u toplu vodu i obrišite suvom krpom	Sunder za čišćenje
Okrugli tragovi i kamenac	Stavite malo sirćeta na zahvaćeno mesto, obrišite mekom krpom ili koristite proizvod dostupan u prodaji	Posebni lepak za staklokeramiku
Ostaci hrane, topljeni aluminijum ili plastika	Koristite posebnu lopaticu za staklokeramiku za uklanjanje ostataka (najbolji je silikonski proizvod)	Posebni lepak za staklokeramiku

Napomena: Isključite uređaj iz struje pre nego što počnete sa čišćenjem.

Prikaz i pregled kvarova

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena samodijagnostičkom funkcijom. Ovim testom tehničar može da proveri funkciju nekoliko komponenti bez demontaže ili vađenja ploče za kuvanje iz radne površine.

Rešavanje problema

1) Šifra kvara se javlja tokom korišćenja i rešenje

Šifra kvara	Problem	Rešenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče - otvoreno strujno kolo.	Proverite priključak ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče - kratak spoj.	
Eb	Kvar senzora temperature keramičke ploče.	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) za ponovno pokretanje jedinice.
E4	Temperaturni senzor kvara IGBT-a - otvoreno kolo.	Zamenite ploču za napajanje.
E5	Temperaturni senzor kvara IGBT-a - kratak spoj.	

E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) za ponovno pokretanje jedinice. Proverite da li ventilator radi bez problema; ako ne radi, zamenite ventilator.
E7	Napon napajanja je ispod navedenog napona.	Proverite da li je napajanje normalno. Kada se napajanje vrati u normalu, uključite uređaj u struju.
E8	Napon napajanja je iznad navedenog napona.	
U1	Greška u komunikaciji.	Ponovno umetnite priključak između ploče ekrana i ploče za napajanje. Zamenite ploču za napajanje ili ploču ekrana.

2) Specifični kvar i rešenje

Kvar	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED indikator se ne uključuje kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač čvrsto pričvršćen u utičnici i da li utičnica radi.	
	Kvar na dodatnoj ploči za napajanje i ploči ekrana.	Proverite priključak.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča ekrana je oštećena.	Zamenite ploču ekrana.	
Neki tasteri ne rade ili LED ekran nije u redu.	Ploča ekrana je oštećena.	Zamenite ploču ekrana.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuvanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Ulaz vazduha ili ventilacioni otvor su možda blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi bez problema; ako ne radi, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje se naglo zaustavlja tokom rada i na ekranu treperi „u”.	Tip posude je pogrešan. Prečnik posude je premali.	Koristite odgovarajuću posudu (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Kuvalo se pregrijalo.	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati u normalu.	
			Pritisnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) da biste ponovo pokrenuli jedinicu.

Grejne zone na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuju „u“.	Kvar na ploči za napajanje i ploči ekrana.	Proverite priključak.	
	Ekran komunikacionog dela je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči čudno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Navedene su procene i provere uobičajenih kvarova.

Nemojte rastavljati uređaj sami kako biste izbegli opasnosti i oštećenja indukcionne ploče za kuvanje.

Korisnička služba

Ako dođe do kvara, pre nego što pozovete Ovlašćeni servis za naknadno održavanje, uradite sledeće:

- proverite da li je uređaj ispravno uključen u struju;
- pročitajte navedenu tabelu kvarova i rešenja.

Ako i dalje ne možete da rešite problem, isključite uređaj, ne pokušavajte da ga rastavite i pozovite

Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.

Posebna izjava

Sadržaj ovog uputstva je pažljivo proveren. Međutim, kompanija ne može biti odgovorna za bilo kakve štamparske greške ili propuste. Isto tako, sve tehničke modifikacije mogu biti uključene u revidiranu verziju uputstva bez najave. Izgled i boja uređaja dati u ovom uputstvu mogu da se razlikuju od stvarnih.



ODLAGANJE: ne odlažite ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Neophodno je posebno prikupljanje ovakvog otpada radi obrade.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa direktivom Evropske unije 2012/19/EZ o otpadnoj elektronskoj i električnoj opremi (OEEO).

Obezbeđujući da je ovaj uređaj pravilno odložen, sprečićete svaku moguću štetu po životnu sredinu i zdravlje ljudi, do kojih bi inače moglo doći ako bi se odložio na pogrešan način.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da on ne može biti tretiran kao obični otpad iz domaćinstva. Treba ga odneti na mesto za prikupljanje i recikliranje električnih i elektronskih proizvoda.

Ovaj uređaj zahteva odlaganje u skladu sa principima za odlaganje posebnog otpada. Za detaljnije informacije u vezi sa postupanjem, skidanjem ispravnih delova i recikliranjem ovog proizvoda, obratite se vašoj opštini, službi za odlaganje otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Za detaljnije informacije u vezi sa postupanjem, skidanjem ispravnih delova i recikliranjem ovog proizvoda, obratite se kancelariji lokalne uprave, vašoj službi za odlaganje otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Informacije o proizvodu za električne ugradne ploče u domaćinstvu u skladu sa Uredbom Komisije (EU) br. 66/201					
		Pozicija	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela					
Tip ugradne ploče					CI642C/E1
Broj zona i/ili površina za kuvanje	zone				4
	površine				
Tehnologija grejanja (indukcione zone i površine za kuvanje, površine za kuvanje koje odaju toplotu, pune ploče)	Indukcione zone za kuvanje				X
	Indukcione površine za kuvanje				
	Zone za kuvanje koje odaju toplotu				
	Pune ploče				
Za kružne zone ili površine za kuvanje: prečnik upotrebne površine po električnoj zagrejanj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Nazad levo	∅	21,0	cm	
	Nazad centralno	∅		cm	
	Nazad desno	∅	18,0	cm	
	Levo centralno	∅		cm	
	Centralno	∅		cm	
	Desno centralno	∅		cm	
	Napred levo	∅	16,0	cm	
	Napred centralno	∅		cm	
	Napred desno	∅	18,0	cm	
Za zone ili površine za kuvanje koje nisu kružnog oblika: dužina i širina upotrebne zone ili površine za kuvanje sa električnim zagrevanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm	Nazad levo	∅		cm	
	Nazad centralno	∅		cm	
	Nazad desno	∅		cm	
	Levo centralno	∅		cm	
	Centralno	∅		cm	
	Desno centralno	∅		cm	
	Napred levo	∅		cm	
	Napred centralno	∅		cm	
	Napred desno	∅		cm	
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje izračunata po kg	Nazad levo	Električno kuvanje	182,0	težina/kg	
	Nazad centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Nazad desno	Električno kuvanje	186,3	težina/kg	
	Levo centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Desno centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Napred levo	Električno kuvanje	196,3	težina/kg	
	Napred centralno	Električno kuvanje		težina/kg	
	Napred desno	Električno kuvanje	187,6	težina/kg	
Potrošnja energije po ugradnoj ploči po kg		Električna ugradna ploča	188,1	težina/kg	
Primenjeni standard: EN 60350-2 Električni aparati za kuvanje koji se koriste u domaćinstvu - Deo 2: Grejne ploče - metodi za merenje performansi					
Predlozi za uštedu energije:					
<ul style="list-style-type: none"> • Za postizanje najbolje efikasnosti ugradne ploče postavite tiganj na centralni deo zone za kuvanje. • Upotreba poklopca zadržavanjem toplote skraćuje vreme kuvanja i štedi energiju. • Smanjite količinu tečnosti ili masnoće kako biste skratili vreme kuvanja. • Počnite kuvanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagreje. • Koristite tiganje čiji je prečnik jednak označenom delu odabrane zone za kuvanje. 					
Ove informacije treba imati u vidu kao deo korisničkog uputstva za uređaj.					

Указания относительно мер безопасности и обслуживания

- **ВНИМАНИЕ!** Панель и ее открытые части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.
- Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный контроль со стороны взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Детям без надлежащего присмотра запрещается выполнять очистку и обслуживанию изделия.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным и может привести к возгоранию.
- **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим материалом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность воспламенения! Запрещается класть на панель горючие предметы.
- **ВНИМАНИЕ!** Если плита индукционной варочной поверхности треснула, выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

- Для чистки прибора не используйте паровые очистители.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки от кастрюль, так как они могут сильно нагреваться.
Перед снятием крышки следует вытереть все брызги.
- Варочная поверхность должна остыть, только после этого можно закрыть крышку.
- После использования выключите варочную поверхность кнопкой выключения. Не полагайтесь на детектор посуды.
- В изделии не было предусмотрено управление посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.
- Средства отключения должны входить в состав стационарной проводки согласно нормам электромонтажа.
- В инструкциях приведены требования к типу кабеля с учетом температуры задней стенки прибора.
- При повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса автоматического термовыключателя, данное устройство не должно питаться через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, и не должно быть подключено к контуру, который регулярно включается и выключается пользователем.
ВНИМАНИЕ! Допускается использование только оригинальным защитных устройств, специально разработанных изготовителем кухонного прибора, или тех, которые были указаны изготовителем в инструкции в качестве допустимых, а также защитных устройств, входящих в комплект варочной панели.
Использование неподходящих креплений может стать причиной несчастного случая.
- Всегда используйте для этого подходящую посуду.
- Всегда помещайте посуду по центру нагревательного элемента, на котором вы готовите пищу.
- Не помещайте на панель управления какие-либо предметы.
- Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.

- Варочная поверхность должна остыть, только после этого можно закрыть крышку.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** процесс приготовления пищи не должен протекать без контроля. Процесс кратковременного приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку индукционной варочной поверхности CANDY! Мы надеемся, что она прослужит вам долго и безупречно.

Перед началом эксплуатации варочной панели внимательно прочтите данное руководство и сохраните его для того, чтобы обращаться к нему в будущем.

Знакомство с изделием

Индукционная варочная панель предназначена приготовления пищи любыми способами. Она оснащена зонами индукционной варки микроэлектронными элементами управления и разнообразным набором функций, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

Изготовленная из специальных импортных материалов, индукционная варочная панель CANDY чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

Принцип работы

Индукционная варочная панель состоит из катушки, нагревательной плиты из ферромагнитного материала и системы управления. Электрический ток генерирует мощное магнитное поле через катушку. За счет этого образуется большое количество вихрей, которые, в свою очередь, генерируют тепло, которое затем передается через варочную поверхность в варочную емкость.



Меры безопасности

Данная варочная панель специально разработана для бытового использования. Наша компания постоянно совершенствует выпускаемую ею продукцию. Поэтому CANDY оставляет за собой право вносить любые изменения и в любой момент в конструкцию, дизайн и программное обеспечения выпускаемой нами продукции.

- **Защита от перегрева**
Варочная поверхность снабжена датчиком температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если температура варочной поверхности повышается выше предельного значения, варочная поверхность автоматически выключается.
- **Обнаружение мелких или немагнитных предметов**
Когда на варочной панели остается утварь диаметром менее 80 мм или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) или утварь из немагнитного материала (например, алюминия), звучит звуковой сигнал в течение приблизительно одной минуты, после чего варочная панель автоматически переходит в режим ожидания.
- **Индикация нагрева**
Если варочная поверхность использовалась в течение продолжительного времени, то после её выключения в зоне нагрева в течение нескольких минут будет сохраняться высокая температура. Для предупреждения загорается буква «Н».
- **Автоматическое выключение**
Автоматическое выключение – это еще одна защитная функция вашей индукционной варочной поверхности. Если после завершения приготовления пищи Вы забыли выключить варочную поверхность, то варочная поверхность выключится автоматически. Стандартное время отключения указано в представленной ниже таблице:

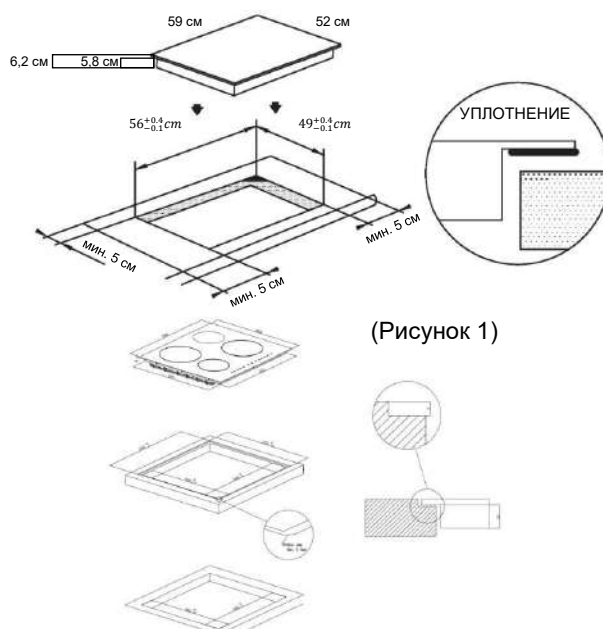
Мощность нагрева	Зона нагрева отключается автоматически спустя
1~3	8 часов
4~6	4 часа
7~9	2 часа

При снятии кастрюли вынимают с варочной поверхности последняя немедленно прекращает нагрев и выключается после минутного сигнала зуммер.

Внимание! Людям, использующим кардиостимулятор, необходимо проконсультироваться с врачом перед использованием индукционной конфорки.

Установка

1. Вырежьте отверстие в рабочей поверхности размером, показанным на диаграмме ниже. Вокруг отверстия должно оставаться не менее 50 мм. Рабочая поверхность должна иметь толщину не менее 30 мм и быть изготовлена из жаропрочного материала, как показано на рисунке (1).



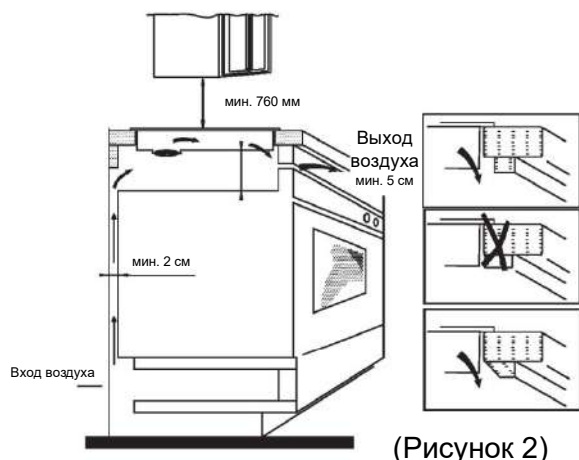
(Рисунок 1)

Встроенная установка: допускается только в том случае, если духовка не установлена под кухонным столом.

2. Важно, чтобы индукционная варочная панель была хорошо проветрена и чтобы воздухозаборник и выход не были заблокированы.

Убедитесь, что панель установлена правильно, как показано на рисунке 2.

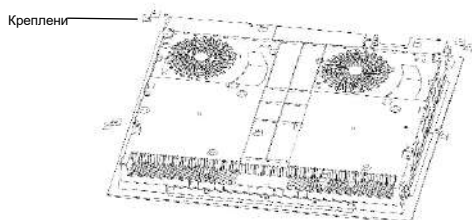
(Рисунок 2)



(Рисунок 2)

Примечание. Для обеспечения безопасности зазор между варочной панелью и любым шкафом над ней должен составлять не менее 760 мм.

- Закрепите панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов на основании панели. Положение кронштейнов можно регулировать в зависимости от толщины верха.



Предупреждения

- Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированным специалистом. У нас есть собственные квалифицированные установщики. Никогда не пытайтесь установить устройство самостоятельно.
- Не допускается установка индукционной варочной панели над холодильниками, морозильными камерами, посудомоечными машинами или сушилками.

- Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы было возможно оптимальное излучение тепла.
- Стена и область над варочной панелью должны выдерживать нагрев.
- Во избежание повреждений материал столешницы (покрытие, клей, основа) должен быть термостойким.

4. Подключение к электропроводке

Розетка должна быть подключена согласно соответствующему стандарту к однополюсному выключателю. Способ подключения показан на рисунке 3.

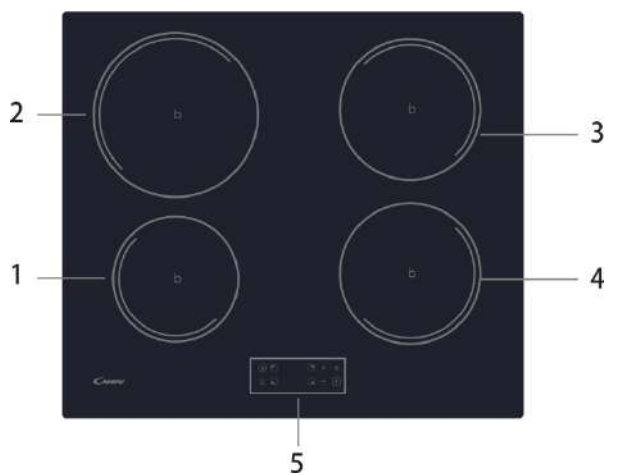
Напряжение	Подключение проводов				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 — — —
	Черный или коричневый		Синий		Жёлтый/зелёный
220-240 В переменного тока	1 —	2 L	3 —	4 N	5 — — —
	Черный и коричневый		Синий		Жёлтый/зелёный

(Рисунок 3)

В случае повреждения кабеля или необходимости его замены обратитесь к специалистам сервисного центра во избежание несчастного случая.

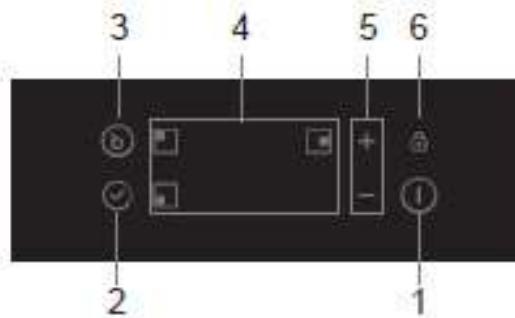
Если прибор подключается непосредственно к электрической сети, необходимо установить автоматический выключатель, расстояние между контактами в котором должно быть не меньше 3 мм. Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм. Кабель питания не должен перегибаться и не должен пережиматься. Кабель необходимо регулярно проверять. Заменять его должен только специалист, имеющий достаточную квалификацию.

Схема индукционной варочной поверхности



- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Зона макс. 1300/1500W | 4. Зона макс. 1800/2000W |
| 2. Зона макс. 2300/2600W | 5. Стеклопанель |
| 3. Зона макс. 1800/2000W | 6. Панель управления |

Схема панели управления

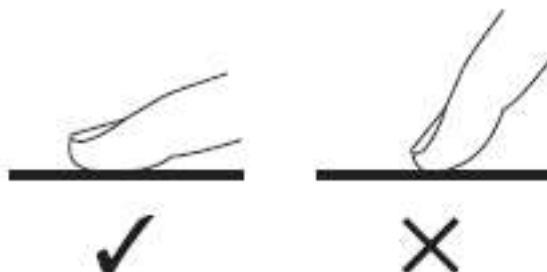


- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Кнопка ON/OFF (Вкл/Выкл) | 4. Кнопки выбора конфорки |
| 2. Таймер | 5. Регулятор мощности/таймера |
| 3. Режим повышенной мощности | 6. Кнопка блокировки панели управления |

Эксплуатация изделия


Пульт управления

- Кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая пленка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.



Выбор посуды

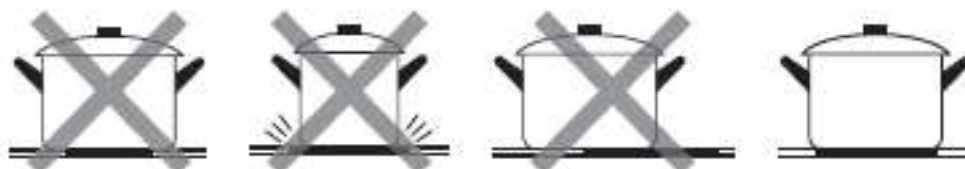


- Используйте только кухонную утварь с основанием, пригодным для готовки на индукционной варочной панели. На днище или упаковке такой утвари должен быть соответствующий знак.
- 
- Можно проверить пригодность утвари простым методом с помощью магнита. Поднесите магнит к днищу утвари. Если магнит примагнитится, значит, утварь можно использовать для готовки.
 - Если магнита нет:
 1. налейте в утварь, которую нужно проверить, немного воды;
 2. если индикатор не мигает, а вода нагреется, значит, утварь можно использовать для готовки.
 - Не допускается использование утвари из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика.

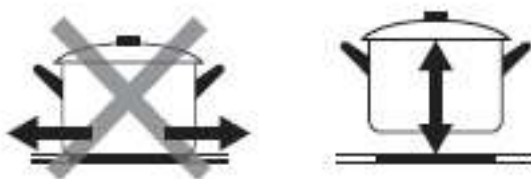
Не используйте посуду с острыми углами или выпуклым днищем.



Убедитесь в том, что дно посуды ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру окружности конфорки. Если диаметр дна утвари немного больше диаметра конфорки, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если диаметр дна утвари меньше диаметра конфорки, эффективность нагрева будет меньше указанной. Посуда, диаметр которой меньше 140 мм, может не определяться датчиком варочной поверхности. Всегда ставьте посуду строго по центру конфорки.



При съёме всегда поднимайте утварь вверх для предотвращения царапания поверхности.



Способ использования

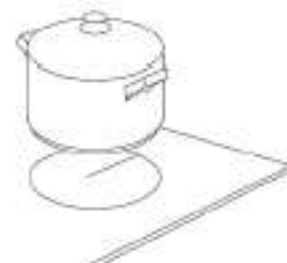
Начало приготовления пищи

Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) и удерживайте в течение трех секунд. После включения питания звучит однократный звуковой сигнал, а все дисплеи отображают «-» или «- -», показывая, что индукционная конфорка перешла в режим ожидания.

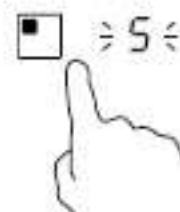


Поставьте подходящую утварь на нужную конфорку.

- Убедитесь, что дно сковороды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.



Нажмите кнопку выбора зоны нагрева. Замигает индикатор рядом с кнопкой.



Выберите уровень нагрева, нажав кнопку «-» или «+».

- Если не выбрать параметры нагрева в течение 1 минуты, индукционная конфорка автоматически отключится. Придется повторить все сначала, начиная с шага 1.
- В процессе приготовления пищи можно в любое время изменять параметры нагрева.



Если на дисплее попеременно мигает индикатор  и уровень нагрева.

Это означает следующее:

- Вы установили сковороду не в ту зону приготовления пищи,
- утварь непригодна для готовки на индукционной варочной панели;
- сковорода слишком мала или неправильно установлена в зоне приготовления пищи.

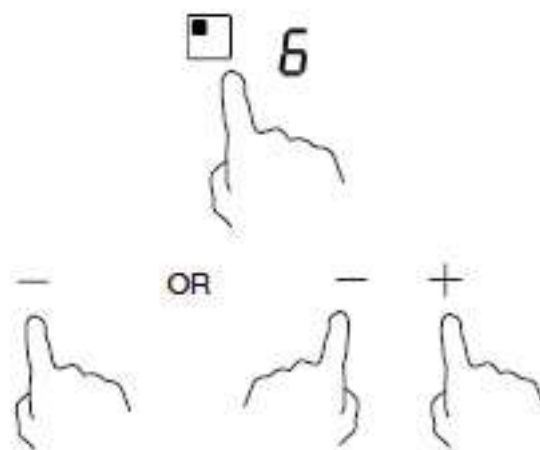
Нагрев не начнется, пока на конфорке не будет подходящей утвари.

Если подходящая утварь не будет установлена, дисплей автоматически выключится через 1 минуты.

Завершение приготовления пищи

Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.

Выключите конфорку, прокрутив вниз до «0» или одновременно нажав кнопки «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



Отключите всю конфорку, нажав кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).



Не прикасайтесь к горячей поверхности. Буква «H» показывает, какая зона приготовления пищи слишком горячая, чтобы касаться ее. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



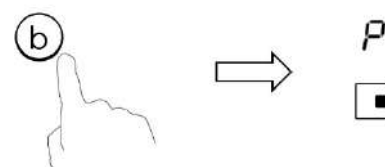
Использование функции быстрого нагрева

Активируйте функцию быстрого нагрева

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.

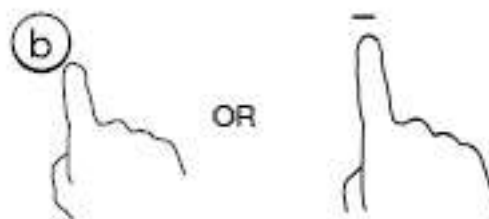


При нажатии кнопки управления быстрым нагревом В индикатор зоны показывает «P», а мощность достигает максимума.

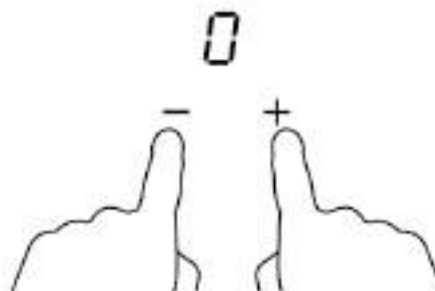


Отмена функции быстрого нагрева

Нажмите кнопку «Boost» (Быстрый нагрев) или кнопку «-», чтобы отменить функцию быстрого нагрева, зона приготовления вернется к первоначальным настройкам.



Одновременно нажмите кнопки «-» и «+». Зона приготовления пищи выключится, произойдет автоматическая отмена функции быстрого нагрева.



- Через 5 минут зона приготовления пищи вернется к изначальным настройкам.
- Если изначальные настройки нагрева равны 0, через 5 минут они вернуться к 9.

Блокировка панели управления

- Кнопки можно заблокировать во избежание непреднамеренного использования (например, дети могут нечаянно включить зоны приготовления пищи).
- При блокировке кнопок работает только кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), остальные – нет.



Блокировка кнопок

Коснитесь элемента управления блокировкой. Индикатор таймера покажет «Lo»

Разблокировка кнопок

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.



При нахождении конфорки в режиме паузы работает только кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) , остальные нет; вы можете в любой момент выключить индукционную конфорку кнопкой ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)  по мере необходимости, однако сначала необходимо разблокировать конфорку при следующем использовании.

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать таймер для обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать конфорки по истечении заданного времени.
- Можно настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления пищи по достижении заданного времени.
Максимальное время таймера составляет 99 минут.

а) Использование таймера для обратного отсчета

Убедитесь, что варочная панель включена, если вы выбираете зону приготовления.

Примечание. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, при этом по крайней мере, одна зона должна быть активна.



Выберите зону, коснувшись элемента управления выбора зоны нагрева.

Когда зона будет подтверждена, коснитесь элемента управления таймера. Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее появится значение «10».

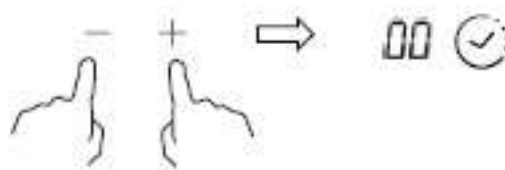
Установите время, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера «Подсказка»: при нажатии кнопки «+» время таймера увеличивается на 1 минуту, а при нажатии кнопки «-» – уменьшается на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

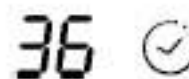


Отменить таймер обратного отсчета

Выберите зону, коснувшись элемента управления выбора зоны нагрева. Через короткое время прикоснитесь к таймеру. При одновременном нажатии кнопок «+» и «-» таймер отключится, а на дисплее появляется «00».



После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



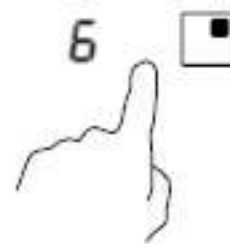
После истечения заданного времени таймер будет в течение 30 секунд издавать звуковые сигналы, а на индикаторе таймера будет отображаться «- -».



б) Настройка таймера для отключения конфорок

Настройка для одной зоны

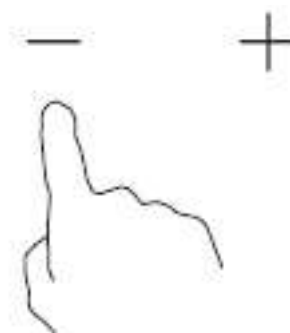
Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер (например, зона 3).



Вскоре, прежде чем дисплей перестанет мигать, коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начнет мигать, и на дисплее появится значение «10».



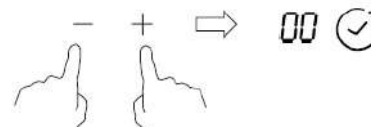
Установите время, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера «Подсказка»: при нажатии кнопки «+» время таймера увеличивается на 1 минуту, а при нажатии кнопки «-» – уменьшается на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.



Отмена таймера

Выберите зону, коснувшись элемента управления выбора зоны нагрева. Через короткое время прикоснитесь к таймеру.

При одновременном нажатии кнопок «+» и «-» таймер отключается, а на дисплее появляется «00».



После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления пищи автоматически отключится.



Другие работающие конфорки продолжают работу.

Изображения, показанные выше, приведены только для справки, и конечный продукт имеет преимущественную силу.

Выбор посуды



Стальная сковорода для обжаривания на масле



Нержавеющая сталь



Стальная сковорода



Стальной чайник



Эмалированный чайник из нержавеющей стали



Эмалированная кухонная посуда

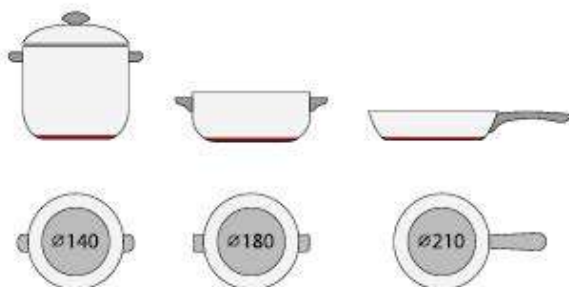


Стальное блюдо

Вы можете использовать для нагрева различную кухонную посуду.

1. Данная индукционная варочная поверхность может определять, подходит ли посуда для использования. Проверить пригодность посуды можно одним из описанных ниже способов.
Установите посуду в зону нагрева. Если на индикаторе соответствующей зоны нагрева появляется уровень мощности, это указывает на то, что данная посуда подходит для варочной поверхности. Если на индикаторе вспыхивает «U», то это указывает на то, что данная посуда не может использоваться вместе с варочной поверхностью.
2. Поднесите к посуде магнит. Если магнит притягивается к посуде, это указывает на то, что данная посуда подходит для варочной поверхности.
Примечание. Дно посуды должно содержать ферромагнитные материалы. Оно должно быть плоским и иметь диаметр согласно таблице 1 ниже.
3. Пользуйтесь только ферромагнитной посудой из эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали, совместимой с индукционной технологией.
4. Пользуйтесь посудой, диаметр ферромагнитной зоны (в основании) которой соответствует данным, приведенным в таблице ниже (Таблица 1):
 - Если вы используете утварь меньшего размера, это может повлиять на производительность.
 - Если вы используете утварь диаметром меньше указанного в таблице 1, она может не обнаруживаться.

В зависимости от размера зоны, можно пользоваться посудой разного диаметра, как указано на рисунке ниже:





5. Если ферромагнитная зона не полностью покрывает основание кастрюли, то будет нагреваться только эта зона, а остальная часть основания может не нагреться до нужной для приготовления блюда температуры.
6. Если ферромагнитная зона является неоднородной и содержит другие материалы, например алюминий, это может негативно отражаться на эффективности нагрева и распознавании посуды.

Если основание посуды аналогично изображению на рисунке ниже, поверхность может не распознать ее.



Конфорка	Диаметры индукционных конфорок	
	Минимум	Максимальный
1	120	160
2	160	210
3 и 4	140	180

Вышеуказанные значения могут меняться в зависимости от размеров посуды и материалов, из которых она изготовлена.

Чистка и обслуживание

Поверхность индукционной варочной панели может быть легко очищена следующим образом

Тип загрязнения	Метод чистки	Материалы для чистки
Незначительное	Погрузите в горячую воду и протрите насухо	Губка для мытья посуды.
Кольца и накипь	Нанесите на загрязненное место белый уксус, а затем протрите насухо мягкой тканью или воспользуйтесь имеющимся в продаже специальным средством	Специальный клей для керамического стекла
Кондитерские изделия, расплавленный алюминий или пластмассы	Используйте специальный скребок для удаления грязи со стеклокерамической поверхности (желательно использовать скребок из силикона)	Специальный клей для керамического стекла

Примечание. Перед выполнением чистки индукционной варочной поверхности отсоедините ее от электросети.

Определение причин неполадок в работе по кодам ошибок.

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа панели с рабочей поверхности.

Поиск и устранение неисправностей

1) Код ошибки, возникшей во время использования, и способ ее устранения

Код неисправности	Проблема	Решение
Не работает автоматическое восстановление		
E1	Отказ датчика температуры керамической пластины - разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины.
E2	Отказ датчика температуры керамической пластины - короткое замыкание.	
Eb	Отказ датчика температуры керамической пластины.	
E3	Высокая температура датчика керамической пластины.	Подождите, пока температура керамической пластины не вернется к нормальной. Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы перезапустить устройство.
E4	Датчик температуры неисправности IGBT - разомкнутая цепь.	Замените плату питания.
E5	Датчик температуры отказа IGBT - короткое замыкание.	

E6	Высокая температура IGBT.	Дождитесь возвращения температуры IGBT в нормальное состояние. Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор без сбоев; если нет, замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте напряжение питания.
E8	Напряжение питания выше номинального.	Включите панель после восстановления электроснабжения.
U1	Ошибка связи.	Снова установите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

2) Неисправность и способ ее устранения

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение В
СВЕТОДИОД не загорается, когда устройство подключено к сети.	Электропитание отсутствует.	Проверьте, плотно ли закреплена вилка в розетке и исправна ли эта розетка.	
	Неисправность подключения вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Повреждена вспомогательная плата питания.	Замените дополнительную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают, или светодиодный дисплей не работает должным образом.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не запускается.	Высокая температура варочной панели.	Окружающая температура может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	В вентиляторе имеется неисправность.	Проверьте, работает ли вентилятор без сбоев; если нет, замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно прекращается во время работы, и дисплей мигает «и».	Неподходящий тип утвари. Диаметр утвари слишком мал.	Используйте соответствующую утварь (см. руководство по эксплуатации).	Цепь обнаружения утвари повреждена,

	Кухонная машина перегрелась.	Устройство перегрелось. Дождитесь восстановления нормальной температуры.	замените плату питания.
		Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы перезапустить устройство.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) будут отображать «и».	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Повреждена плата дисплея коммуникационной части.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора издает необычный звук.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше приведены наиболее распространенные неисправности и их причины.

Во избежание повреждения варочной панели ее самостоятельный ремонт пользователем запрещается.

Служба обслуживания покупателей

В случае обнаружения нарушения нормальной работы электроприбора выполните следующие действия, перед тем как позвонить в службу послепродажного обслуживания покупателей:

- убедитесь, что вилка шнура питания правильно подсоединена к электрической розетке;
- см. таблицу «Определение причины нарушения нормальной работы с помощью кодов неисправности».

Если вы не можете самостоятельно определить причину нарушения нормальной работы электроприбора, выключите электроприбор и обратитесь за помощью в службу послепродажного обслуживания покупателей.

Специальное заявление

Вся информация, содержащаяся в данном документе, была тщательно проверена. Тем не менее, компания не может нести ответственность за любые опечатки или ошибки. В текст данного документа без предварительного уведомления могут вноситься изменения технического характера. Внешний вид и цвета приборов в данном руководстве по эксплуатации и в реальности могут отличаться.



УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ: не выбрасывайте отработавшее свой срок изделие, как несортированный бытовой мусор. Отработавшее свой срок изделие должно быть разобрано, и его детали должны пройти специальную обработку.

За более подробной информацией относительно утилизации и повторного использования электроприбора следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Правильная утилизация электроприбора поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей. Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Электроприбор должен быть доставлен на место сбора отработавшего свой срок электрического и электронного оборудования для утилизации и повторного использования.

Для утилизации данного прибора требуется специализированное учреждение. За более подробной информацией относительно утилизации и повторного использования электроприбора следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где Вы приобрели данное изделие.

Информация о бытовых электрических варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/201					
		Положение	Обозначение	Значение	Единица измерения
Модель					
Тип варочной панели:					CI642C/E1
Количество зон нагрева и/или областей	зоны				4
	области				
Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки)	Индукционные зоны нагрева				X
	Зоны индукционной варки				
	Излучательные зоны нагрева				
	Обычные конфорки				
Для круглых зон или областей: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм	Задняя левая	∅	21,0	см	
	Задняя центральная	∅		см	
	Задняя правая	∅	18,0	см	
	Центральная левая	∅		см	
	Центральная посередине	∅		см	
	Центральная правая	∅		см	
	Передняя левая	∅	16,0	см	
	Передняя центральная	∅		см	
	Передняя правая	∅	18,0	см	
	Для зон или областей некруглой формы: длина и ширина конфорки и/или зоны нагрева с округлением до ближайших 5 мм	Задняя левая	L W		см
Задняя центральная		L W		см	
Задняя правая		L W		см	
Центральная левая		L W		см	
Центральная посередине		L W		см	
Центральная правая		L W		см	
Передняя левая		L W		см	
Передняя центральная		L W		см	
Передняя правая		L W		см	
Потребление энергии зоной или областью нагрева на кг		Задняя левая	ЕС электроплита	182,0	Втч/кг
	Задняя центральная	ЕС электроплита		Втч/кг	
	Задняя правая	ЕС электроплита	186,3	Втч/кг	
	Центральная левая	ЕС электроплита		Втч/кг	
	Центральная посередине	ЕС электроплита		Втч/кг	
	Центральная правая	ЕС электроплита		Втч/кг	
	Передняя левая	ЕС электроплита	196,3	Вт-ч/кг	
	Передняя центральная	ЕС электроплита		Втч/кг	
	Передняя правая	ЕС электроплита	187,6	Вт-ч/кг	
	Энергопотребление варочной панели на кг	ЕС электропанель	188,1	Втч/кг	
Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные - Часть 2: Встраиваемые варочные панели - Методы измерения характеристик					
Рекомендации по экономии энергии					
<ul style="list-style-type: none"> • Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки. • Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию. • Для уменьшения времени готовки используйте меньше воды или жира. • Начинайте готовку с высоким уровнем мощности и понижайте его по мере нагрева пищи. • Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. 					
Эта информация должна рассматриваться как часть руководства пользователя прибора.					

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja:

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urzą-

dzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki patelni do sosów, ponieważ mogą się nagrzać.

Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywki przed otwarciem.

- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- Po użyciu wyłączyć element płyty za pomocą jego sterowania. Nie polegaj na wykrywaczu naczynia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- W instrukcji podano typ używanego przewodu, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- **PRZESTROGA:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

- Zawsze korzystaj z odpowiednich garnków.

- Zawsze umieszczać patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
- Nie umieszczać niczego na panelu sterowania.
- Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.
- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- **UWAGA:** Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Mamy nadzieję, że będzie służyła przez wiele lat.

Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

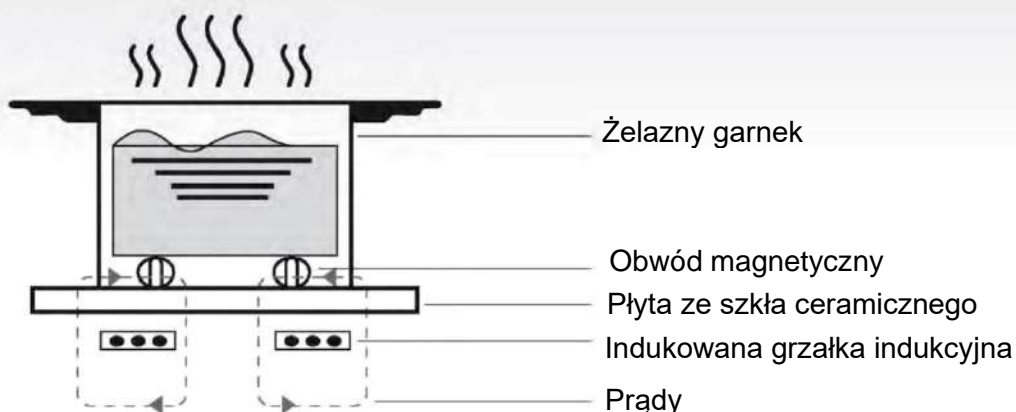
Wprowadzenie do Produktów

Płyta indukcyjna nadaje się do wszystkich rodzajów gotowania, dzięki elektromagnetycznym strefom gotowania, mikrokomputeryzowanym kontrolkom i wielofunkcjom, co czyni ją idealnym wyborem dla dzisiejszej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna CANDY jest wyjątkowo przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

Zasada Działania

Płyta indukcyjna składa się z grzałki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz układu sterowania. Prąd elektryczny wytwarza przez grzałkę silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które jest następnie przekazywane przez strefę gotowania do naczynia do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

W ciągłym dążeniu do ulepszania swoich produktów, CANDY zastrzega sobie prawo do modyfikacji wszelkich technicznych, programowych lub estetycznych aspektów urządzenia w dowolnym momencie.

● Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik monitoruje temperaturę w strefach gotowania. Gdy temperatura przekroczy bezpieczny poziom, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

● Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów

Gdy na płycie zostanie pozostawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania.

● Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.

● Automatyczne wyłączenie

Inną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

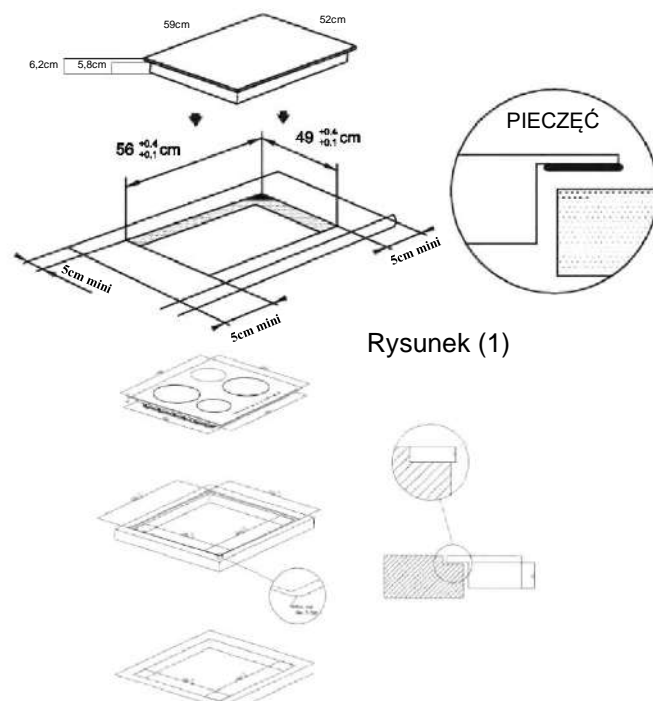
Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Gdy naczynie zostanie wyjęte ze strefy grzejnej, natychmiast przestaje grzać i wyłącza się po upływie jednej minuty od sygnału dźwiękowego.

Ostrzeżenie: Każdy, kto został wyposażony w rozrusznik serca, powinien skonsultować się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej.

Instalacja

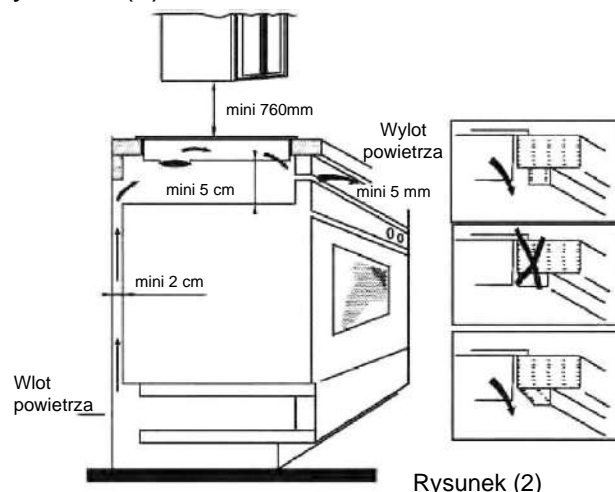
1. Wytnij w blacie otwór o wymiarze pokazanym na poniższym schemacie. Wokół otworu należy zostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Błat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)



Rysunek (1)

Instalacja zlicowana: Możliwe tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest zainstalowany pod blatem

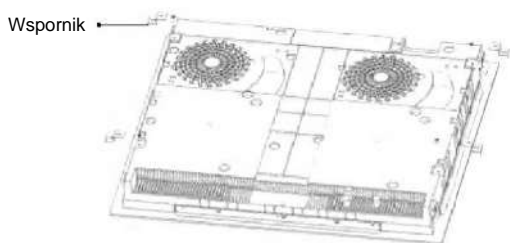
2. Niezbędne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana, jak pokazano na rysunku 2.



Rysunek (2)

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa szczelina między płytą kuchenną a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.

- Przymocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników znajdujących się na podstawie płyty. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



Ostrzeżenia:

- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Posiadamy własnych wykwalifikowanych instalatorów. Nie należy samodzielnie instalować urządzenia.
- Płyta indukcyjna nie może być instalowana nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami lub suszarkami bębnowymi.
- Płytę indukcyjną należy zamontować tak, aby było możliwe optymalne odprowadzanie ciepła.
- Ściana i obszar nad płytą grzejącą powinny być w stanie wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.

4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą do wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia przedstawiono na rysunku 3.

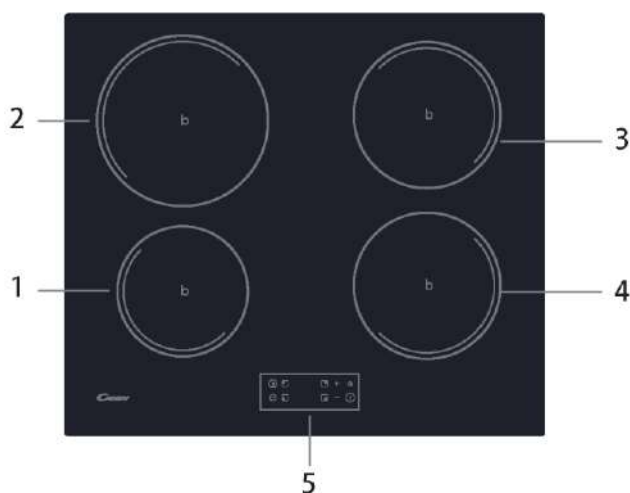
Napięcie	Połączenie przewodowe				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 — Ziemia
	Czarny	Brazowy	Niebieski	Żółty/Zielony	
220-240V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 — Ziemia
	Czarny i Brazowy	Niebieski	Żółty/Zielony		

Rysunek (3)

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

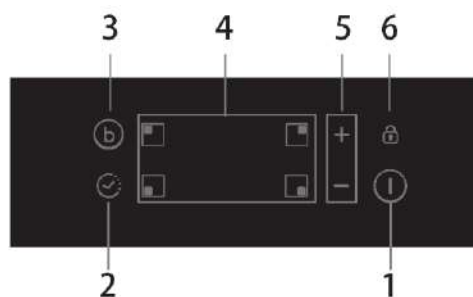
Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa. Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty. Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

Schemat płyty indukcyjnej:



- Maks. Strefa 1300/1500 W.
- Maks. Strefa 2300/2600W.
- Maks. Strefa 1800/2000W.
- Maks. Strefa 1800/2000W.
- Płyta szklana
- Panel sterowania

Schemat ideowy centrali

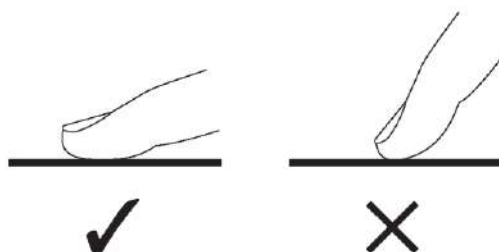


- Kontrola Wł./Wył.
- Przycisk minutnika
- Boost
- Elementy sterujące wyborem stref grzewczych
- Przycisk regulacji zasilania / minutnika
- Przycisk Blokady

Działanie produktu

Panel obsługi dotykowej


- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego Naczynia



- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

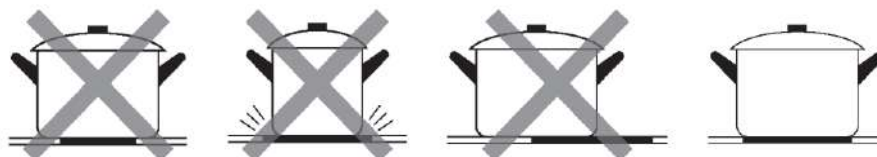
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



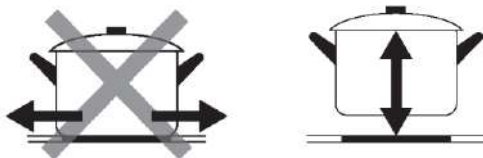
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



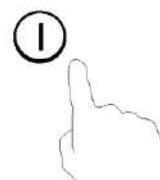
Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jak używać?

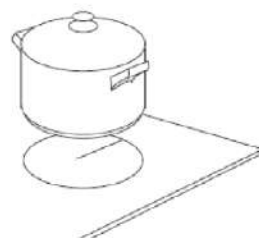
Rozpocznij pieczenie

Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez trzy sekundy. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

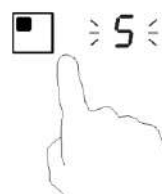


Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



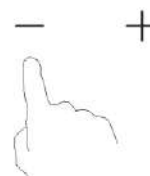
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik



Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.

- Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Jeśli wyświetlacz miga $\cong \underline{\text{U}} \cong$ na przemian z ustawieniem mocy grzania

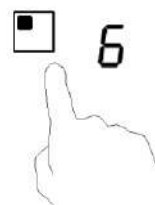
To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

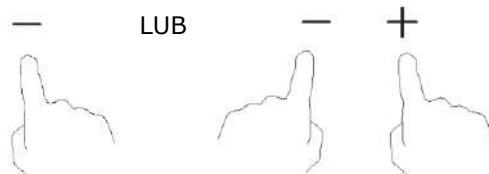
Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć



Wyłącz strefę grzejną, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



Uważaj na gorące powierzchnie

„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



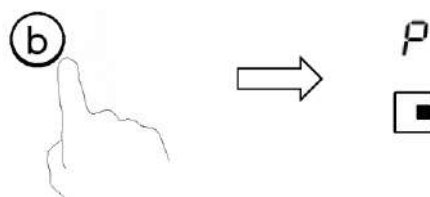
Korzystanie z funkcji Boost

AKTYWUJ FUNKCJĘ BOOST

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

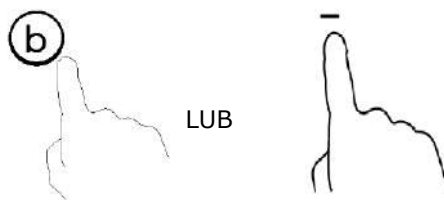


Dotknij przycisku Boost B, wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie Maks.

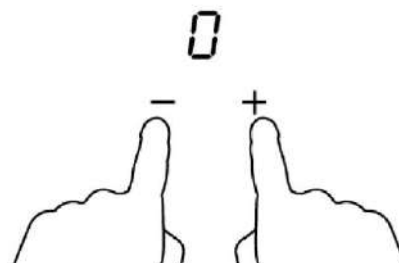


ANULUJ FUNKCJĘ BOOST

Dotknij przycisku „Boost” lub „-”, aby anulować funkcję Boost, po czym strefa grzejna powróci do swojego pierwotnego ustawienia.



Dotknij jednocześnie przycisków „-” i „+”. Strefa grzejna wyłączy się, a funkcja Boost wyłączy się automatycznie



- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

ABY ZABLOKOWAĆ STEROWANIE



Dotknij przycisku blokady

Wskaźnik timera pokaże „Lo”.

ABY ODBLOKOWAĆ STEROWANIE

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. , płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. . W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Przycisk minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- MOŻESZ go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.
- MOŻESZ ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzewcze po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

a) UŻYWANIE MINUTNIKA JAKO REGULATORA CZASU

Jeśli wybierasz strefę grzewczą, upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona

Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.



Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej.

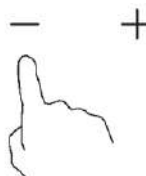
Po potwierdzeniu strefy dotknij przycisku minutnika.

Wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.

Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika.

Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

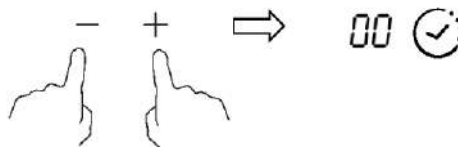
Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



Anulowanie regulatora czasu

Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej. W krótkim czasie dotknij kontrolki minutnika.

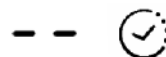
Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się „00”.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



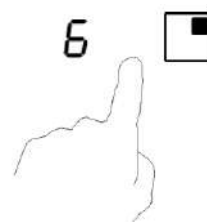
Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



b) USTAWIENIE MINUTNIKA W CELU WYŁĄCZENIA JEDNEJ STREFY GRZEJNEJ

Ustaw jedną strefę

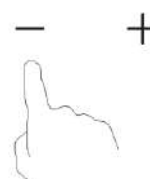
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik. (np. strefa 3#)



Wkrótce, zanim wyświetlacz przestanie migać, dotknij pokrętki minutnika. Wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.

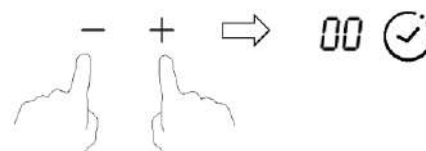


Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika.
Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.
Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



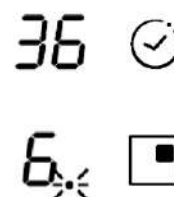
Aby anulować minutnik

Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej.
W krótkim czasie dotknij kontrolki minutnika.
Jednoczesne dotknięcie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika, a na wyświetlaczu minutowym pojawi się „00”.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.



Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia pokazane powyżej mają jedynie charakter poglądowy, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju żelaznym



Stal nierdzewna



Żelazna patelnia



Żelazny czajnik



Czajnik emaliowany ze stali nierdzewnej



Naczynie do gotowania emaliowane

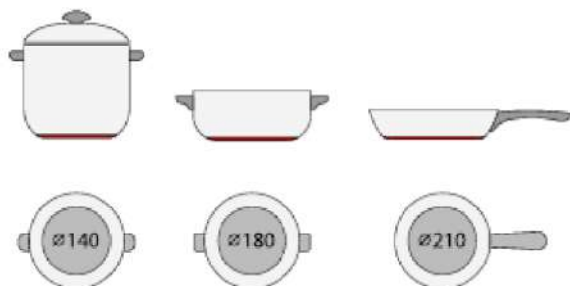


Żelazna płyta

Możesz mieć wiele różnych naczyń do gotowania

1. Ta płyta indukcyjna może identyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować jedną z następujących metod:
Postaw naczynie na strefie gotowania. Jeśli odpowiednie pole grzejne wyświetla poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli „U” miga, naczynie nie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymaj magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany do naczynia, nadaje się ono do użytku z płytą indukcyjną.
Uwaga: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
Musi mieć płaskie dno o średnicy zgodnie z tabelą 1 poniżej.
3. Należy używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z indukcją
4. Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
- Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
- Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:





5. Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum	Maksimum
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180

Powyższe może się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego jest wykonany.

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo wyczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Metoda czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Polej gorącą wodą i wytrzyj do sucha	Gąbka do czyszczenia
Pierścienie i kamień wapienny	Nałóż ocet na to miejsce, wytrzyj miękką szmatką lub użyj produktu dostępnego w handlu	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Użyj specjalnego skrobaka do szkła ceramicznego, aby usunąć pozostałości (najlepszy produkt silikonowy)	Specjalny klej do szkła ceramicznego

Uwaga: Przed czyszczeniem odłącz od zasilania sieciowego

Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej-otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej-zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ.WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT- przerwa w obwodzie	Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT- zwarcie	

E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ.WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony,
	Średnica naczynia jest za mała.		

	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy.	wymienić płytę zasilającą.
		Dotknij przycisku „WŁ.WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzona.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Obsługa klienta

W przypadku wystąpienia usterki, przed wezwaniem serwisu, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone
- Przeczytaj powyższą tabelę błędów i wyświetlaj

Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, wyłącz urządzenie, nie próbuj go demontować i zadzwoń do

Serwisu Posprzedażowego

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Jednak firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy drukarskie lub pominięcia. Ponadto wszelkie modyfikacje techniczne mogą być zawarte w poprawionej wersji instrukcji bez powiadomienia. Wygląd i kolor urządzenia w tej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE).

Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzejnych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu					
Rodzaj płyty:		CI642C/E1			
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy	4			
	obszary				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne	X			
	Indukcyjne strefy gotowania				
	promienne strefy gotowania				
	Płyty pełne				
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Tyłny lewy	∅	21,0	cm	
	Tyłny centralny	∅		cm	
	Tyłny prawy	∅	18,0	cm	
	Lewy centralny	∅		cm	
	Środkowy centralny	∅		cm	
	Prawy centralny	∅		cm	
	Przedni lewy	∅	16,0	cm	
	Przedni centralny	∅		cm	
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	Tyłny lewy	L W		cm	
	Tyłny centralny	L W		cm	
	Tyłny prawy	L W		cm	
	Lewy centralny	L W		cm	
	Środkowy centralny	L W		cm	
	Prawy centralny	L W		cm	
	Przedni lewy	L W		cm	
	Przedni centralny	L W		cm	
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg	Tyłny lewy	EC _{elektryczne gotowanie}	182,0	Wh/kg	
	Tyłny centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg	
	Tyłny prawy	EC _{elektryczne gotowanie}	186,3	Wh/kg	
	Lewy centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg	
	Środkowy centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg	
	Prawy centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg	
	Przedni lewy	EC _{elektryczne gotowanie}	196,3	Wh/kg	
	Przedni centralny	EC _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg	
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		EC _{płyta elektryczna}	187,6	Wh/kg	
			188,1	Wh/kg	
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności					
<p>Sugestie dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Używanie pokryw skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła. • Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje. • Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. 					
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.					

Sikkerhedspåmindelse og vedligeholdelse:

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke genstande på kogeoverfladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke en damprenser til rengøring.

- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
Alt spild skal fjernes fra låget, før det åbnes.
 - Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
 - Efter brug skal kogesektionen slukkes på knappen. Sæt ikke din lid til gryderegistreringsfunktionen.
 - Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med fjernbetjeningssystem.
 - Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
 - Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
 - Hvis den medfølgende ledning er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, en servicerepræsentant eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
 - **FORSIGTIG:** For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af afbryderen, må apparatet ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed, såsom en timer eller tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsselskabet.
ADVARSEL: Brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.
- Brug altid passende kogegrej.
 - Anbring altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.
 - Placer ikke noget på kontrolpanelet.
 - Brug ikke overfladen som skærebræt.
 - Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
 - **FORSIGTIG:** madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Kære kunde:

Tak, fordi du har købt CANDY induktionskogesektionen. Vi håber, den vil give mange års god service.

Læs brugervejledningen grundigt før du bruger kogesektionen og opbevar den et sikkert sted, så du kan slå op i den i fremtiden.

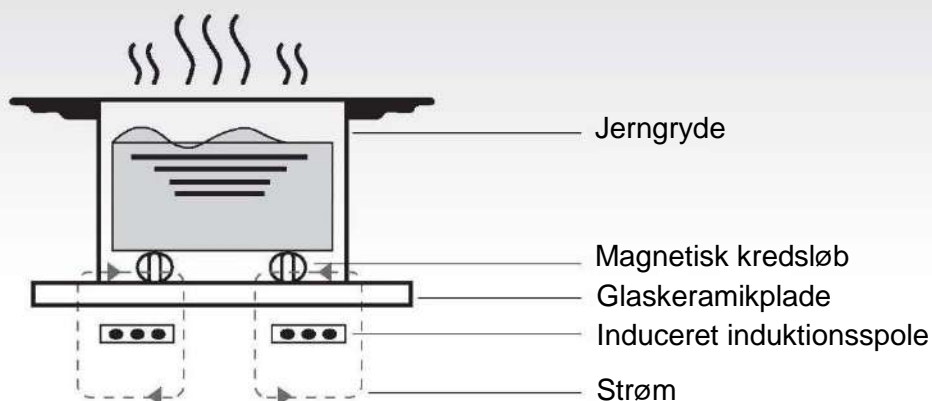
Produktintroduktion

Induktionskogesektionen giver mulighed for alle former for madlavning, med sine elektromagnetiske kogeplader, og sine mikrocomputerstyrede betjeningselementer og multifunktioner, hvilket gør den til det ideelle valg for den moderne familie.

CANDY induktionskogesektionen er fremstillet med specielt importerede materialer, og er ekstremt brugervenlig, holdbar og sikker.

Funktionsprincip

Induktionskogesektionen består af en spole, en kogeplade fremstillet af ferromagnetisk materiale og et styresystem. Elektrisk strøm genererer et kraftigt magnetfelt gennem spolen. Dette frembringer et stort antal hvirvler, som igen genererer varme, som derefter overføres gennem kogepladen til kogegrejet.



Sikkerhed

Denne kogesektion er designet udelukkende til husholdningsbrug.

I den konstante stræben efter at forbedre sine produkter, forbeholder CANDY sig retten til, til enhver tid, at ændre tekniske, programmæssige eller æstetiske aspekter af apparatet.

- Beskyttelse mod overophedning**
 En sensor overvåger temperaturen i kogepladerne. Når temperaturen overstiger et sikkert niveau, slukkes kogepladen automatisk.
- Registrering af små eller ikke-magnetiske genstande**
 Når en pande med en diameter på mindre end 80 mm eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, gaffel eller nøgle) eller en ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) er blevet stillet på kogesektionen, lyder en summer i ca. et minut, hvorefter kogesektionen automatisk går i standby.
- Advarsel om restvarme**
 Når kogepladerne har været i funktion i et stykke tid, vil der være restvarme. Bogstavet „H“ vises for at advare dig om at holde sikker afstand.
- Automatisk slukning**
 En anden sikkerhedsfunktion på induktionskogesektionen er automatisk slukning. Det sker, når man glemmer at slukke en kogezone. Standard nedlukningstiderne er vist i tabellen nedenunder:

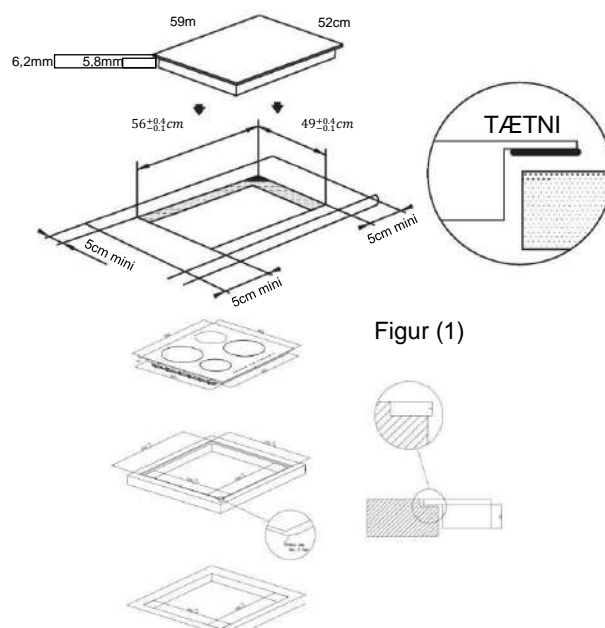
Effektniveau	Kogepladerne slukker automatisk efter
1~3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når panden fjernes fra kogepladen, stopper den opvarmning straks og slukker for sig selv, efter at summeren har lydt i et minut.

Advarsel: Bærere af en hjertepacemaker bør konsultere en læge, før de bruger induktionskogepladen.

Installation

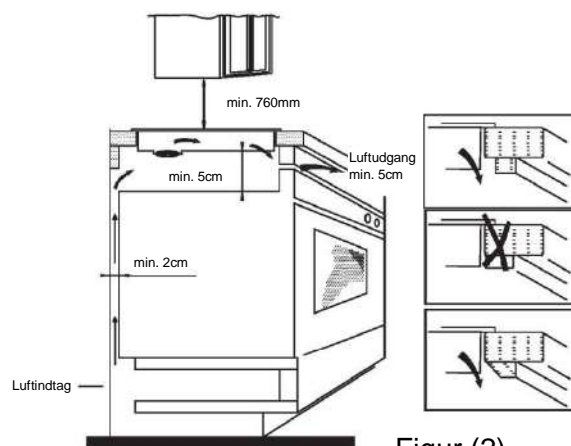
- Skær et hul i køkkenbordet med de mål, der er vist på tegningen nedenunder. Der skal mindst være 50 mm plads rundt omkring hullet. Køkkenbordet skal være mindst 30 mm tyk og lavet af et varmebestandigt materiale. Som vist på figur (1)



Figur (1)

Installation der flugter: Kun muligt, hvis ovnen ikke monteres under bordpladen

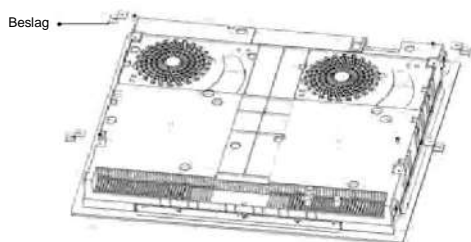
- Det er afgørende, at induktionskogesektionen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret. Sørg for, at kogesektionen er korrekt installeret som vist i figur 2.



Figur (2)

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogesektionen og skabet over den skal være mindst 760 mm.

3. Fastgør kogesektionen til køkkenbordet med de fire beslag under kogesektionen. Beslagenes placering kan justeres efter køkkenbordets tykkelse.



Advarsler:

- (1) Induktionskogesektionen skal installeres af en kvalificeret person. Vi har vores egne kvalificerede montører. Forsøg aldrig selv at installere apparatet.
- (2) Induktionskogesektionen må ikke installeres over køleskabe, frydere, opvaskemaskiner eller tørretumbler.
- (3) Induktionskogesektionen bør installeres, så optimal varmestråling er mulig.
- (4) Væggen og området over kogepladen skal kunne modstå varme.
- (5) For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.

4. Tilslutning til strømforsyning

Stikket skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller til en enkeltpolet afbryder. Forbindelsesmetoden er vist på figur 3.

Spænding	Ledningstilslutning
380-415 V 3N~	<p>1 2 3 4 5 L1 L2 N N Sort brun Blå Gul/grøn</p>
220 - 240 V~	<p>1 2 3 4 5 L L N N Sort og brun Blå Gul/grøn</p>

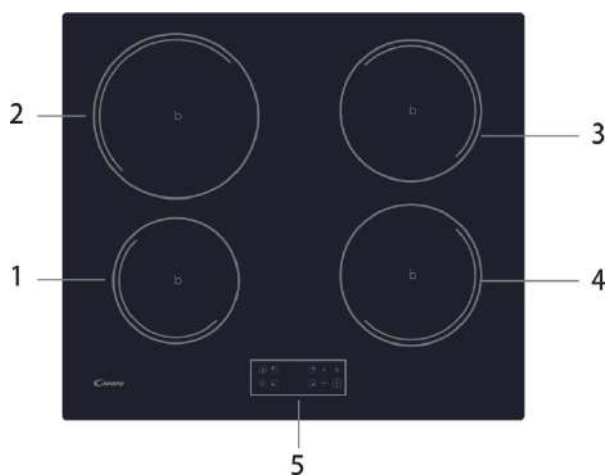
Figur (3)

Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker ved hjælp af de rigtige værktøjer for at undgå ulykker.

Hvis apparatet tilsluttes direkte til netforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne. Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.

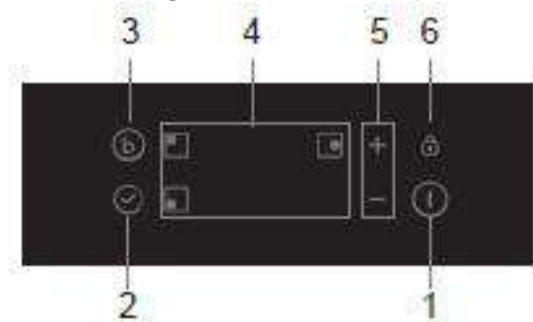
Ledningen må ikke være bukket eller sammentrykket. Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

Diagram over induktionskogesektionen:



1. Maks. 1300/1500 W zone
2. Maks. 2300/2600 W zone
3. Maks. 1800/2000 W zone
4. Maks. 1800/2000 W zone
5. Glasplade
6. Kontrolpaneltast

Skematisk diagram over kontrolpanelet

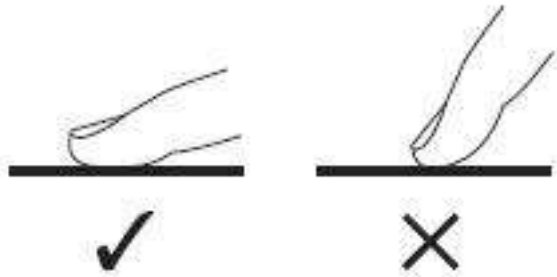


1. ON/OFF-tast
2. Timertast
3. Boost
4. Taster til valg af varmezone
5. Reguleringstast til effekt / timer
6. Låsetast

Betjening af produktet


Berøringstaster

- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene, tørre, og at der ikke ligger genstande (fx køkkenredskaber eller en klud) på dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre tasterne svære at betjene.



Valg af det rigtige grydesæt



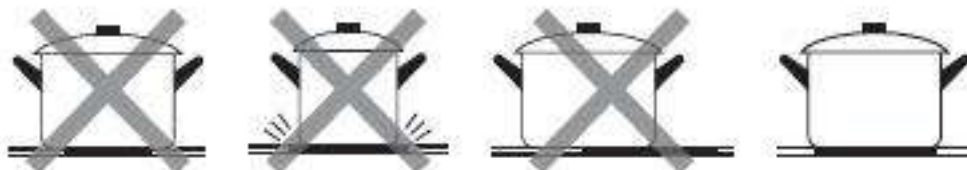
- Brug kun grydesæt med en bund, der egner sig til madlavning med induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller bunden af gryden.
- Du kan tjekke, om dit grydesæt egner sig ved at foretage en magnettest. Bevæg magneten mod grydens bund. Hvis den tiltrækkes, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har nogen magnet:
 1. Fyld lidt vand i den gryde, du gerne vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet og vandet opvarmes, så er gryden egnet.
- Køkkengrej, som er fremstillet af de følgende materialer, er ikke egnede: ren rustfri stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.



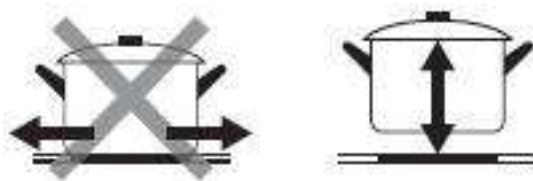
Brug ikke grydesæt med uregelmæssige kanter eller buet bund.



Sørg for, at grydebunden er glat, sidder fladt mod glasset, og er samme størrelse som kogepladen. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade. Brug af en gryde der er lidt større, vil sikre at energien bliver brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder på under 140 mm registreres muligvis ikke af kogesektionen. Din gryde skal altid centreret på kogepladen.



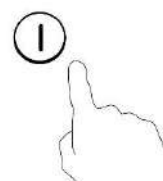
Løft altid gryder fra induktionskogesektionen – de må ikke skubbes, da de ellers kan ridse glasset.



Sådan bruges

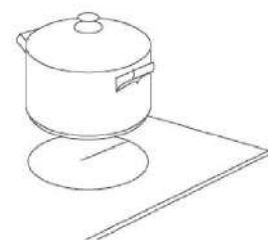
Tænd for kogepladen

Tryk på ON/OFF-tasten i tre sekunder. Når kogepladen tændes, bipper den en gang, og alle displays viser „-“ eller „-“, hvilket angiver, at induktionskogesektionen er gået i standbytilstand.

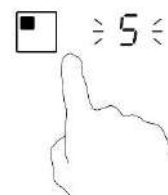


Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge.

- Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre.

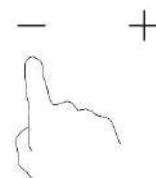


Hvis du trykker på varmepladens tast, blinker indikatoren ved siden af tasten



Vælg en varmeindstilling ved at trykke på knappen „-“ eller „+“.

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskomfuret automatisk. Så skal du begynde forfra fra trin 1 igen.
- Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker  skiftevis med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

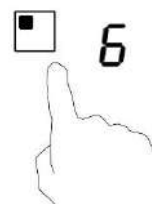
- du ikke har stillet en gryde på den rigtige kogeplade, eller
- den gryde, du bruger, ikke er egnet til induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.

Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen.

Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis der ikke anbringes en passende gryde på den.

Sluk for kogepladen

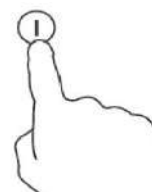
Tryk på tasten for den kogeplade, du vil slukke for.



Sluk for kogepladen ved at trække ned til „0“ eller berøre „-“ og „+“-tasterne sammen. Sørg for, at displayet viser „0“.



Sluk alle kogepladerne ved at trykke på ON/OFF-knappen.



Pas på varme overflader

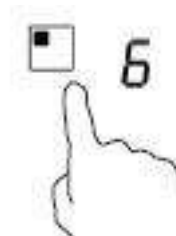
H viser, hvilke kogeplader, der er varme. H'et forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Dette kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du ønsker at opvarme yderligere gryder, så kan du bruge den kogeplade, der stadig er varm.



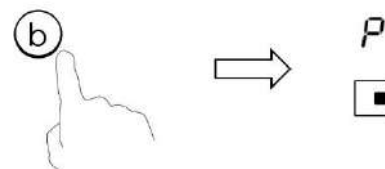
Brug af turbo-funktionen

Aktiver turbo-funktionen

Tryk på tasten til valg af varmezone.

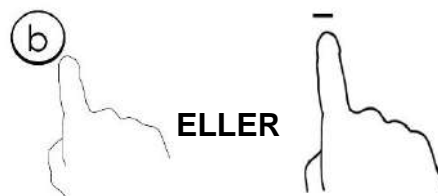


Tryk på turbo-tast B, kogepladevælgeren viser „P“ og effekten når maks.

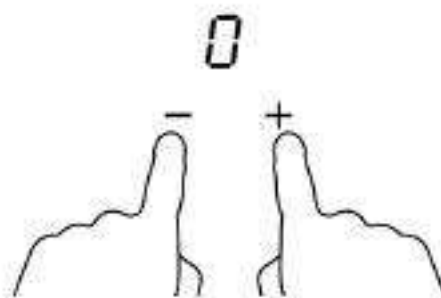


Annullér turbo-funktionen

Tryk på „Turbo“-tasten eller tasten „-“ for at annullere turbo-funktionen, hvorefter kogepladen vender tilbage til sin oprindelige indstilling.



Tryk på „-“ og „+“-tasterne sammen. Kogeplade slukkes, og turbo-funktionen annulleres automatisk.



- Kogepladen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Lås tasterne

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (fx at børn ved et uheld tænder kogepladerne).
- Når tasterne låses, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan låses tasterne



Tryk på låsetasten

Timerindikatoren viser „Lo“

Sådan oplåses tasterne

Tryk på låsetasten, og hold den nede et øjeblik.



Når kogepladerne er i låst tilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF . Induktionspladerne kan altid slukkes med ON/OFF-tasten  i en nødsituation, men man skal låse op for komfuret først ved næste brug.

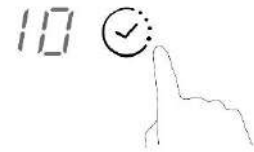
Timertast

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogeplader efter det indstillede tidsrum er gået.
Timerens maksimum er 99 min.

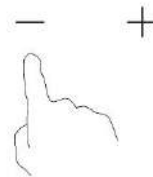
a) Brug timeren som minutur

Sørg for, at kogesektionen er tændt, hvis du vælger en kogeplade
Bemærk: Du kan bruge minuturet, mindst én kogeplade skal være aktiv.



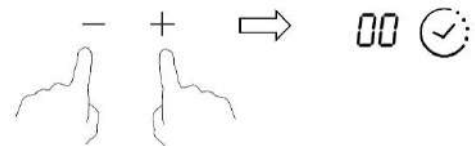
Vælg pladen ved at trykke på tasten til valg af kogeplade.
Når pladen er bekræftet, skal du trykke på timertasten.
Minuturet begynder at blinke, og der vises „10“ i timerdisplayet.

Indstil tiden ved at trykke på „-“ eller „+“-tasten til timeren
Tip: Tryk på „-“ eller „+“-tasten til timeren én gang for at reducere eller øge med 1 minut.
Rør ved „-“ eller „+“-tasten til timeren og hold dem nede for at øge eller reducere med 10 minutter.



Sådan annulleres minuturet

Vælg pladen ved at trykke på tasten til valg af kogeplade. Tryk kort på timertasten. Når du rører ved „-“ og „+“ samtidig, annulleres timeren, og der vises „00“ på minutdisplayet.



Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.



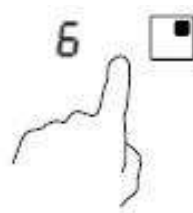
Brummeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser, når den indstillede tid er gået.



b) Indstilling af timeren for at slukke en kogeplade

Indstil en plade

Berør taster til valg af varmeplade for at vælge den, du vil indstille timeren for. (f.eks. kogeplade 3#)



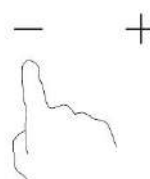
I det korte tidsrum før displayet stopper med at blinke, skal du trykke på timertasten. Minutret begynder at blinke, og der vises „10“ i timerdisplayet.



Indstil tiden ved at trykke på „-“ eller „+“-tasten til timeren

Tip: Tryk på „-“ eller „+“-tasten til timeren én gang for at reducere eller øge med 1 minut.

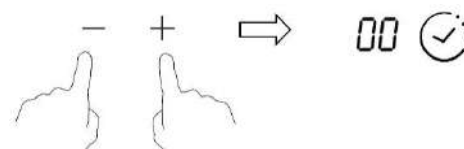
Rør ved „-“ eller „+“-tasten til timeren og hold dem nede for at øge eller reducere med 10 minutter.



Sådan annulleres timeren

Vælg pladen ved at trykke på tasten til valg af kogeplade. Tryk kort på timertasten.

Når du rører ved „-“ og „+“ samtidig, annulleres timeren, og der vises „00“ på minutdisplayet.



Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.



BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket angiver, at pladen er valgt.



Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.



Andre kogeplader forbliver i drift, hvis de blev tændt tidligere.

Ovenstående billeder er kun vejledende, og det endelige produkt skal have forrang.

Valg af køkkengrej



Stegning i olie i
jerngryde



Rustfrit stål



Jernpande



Jernkedel



Kedel i
emaljeret
rustfrit stål



Emaljeret
køkkengrej

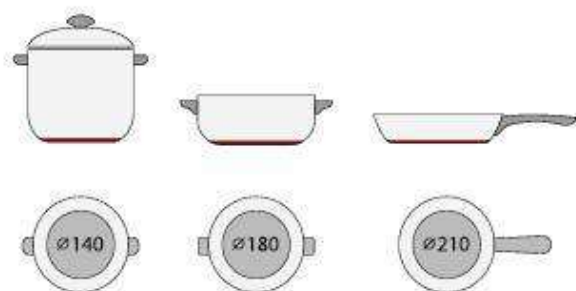


Jernplade

Du kan have flere forskellige typer kogegrej

1. Denne induktionskogesektion kan identificere forskelligt kogegrej, som du kan teste med en af følgende metoder:
Anbring kogegrejet på kogepladen. Hvis kogepladen viser et effektniveau, er kogegrejet egnet. Hvis „U“ blinker, er kogegrejet ikke egnet til brug med induktionspladen.
2. Hold en magnet hen til kogegrejet. Hvis magneten tiltrækkes af kogegrejet, er det egnet til brug med induktionspladen.
BEMÆRK: Kogegrejets bund skal indeholde magnetisk materiale.
Det skal have en flad bund med en diameter som vist i tabel 1 nedenunder.
3. Brug kun ferromagnetisk kogegrej fremstillet af emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål, som er kompatible med induktion
4. Brug pander og gryder hvis diameter på det ferromagnetiske område (bunden af panden eller gryden) er inden for størrelsesområdet i nedenstående tabel. (Tabel 1)
 - Hvis du bruger mindre gryder, kan det påvirke ydeevnen
 - Hvis du bruger en gryde med en diameter, der er mindre end den, der er angivet i tabel 1, kan det være, at gryderne ikke registreres

Afhængigt af kogepladens størrelse kan du også bruge pander og gryder med andre diametre som vist på billedet nedenunder:





5. Hvis den ferromagnetiske del kun delvist dækker pandens eller grydens bund, er det kun det ferromagnetiske område, der opvarmes, resten af bunden opvarmes muligvis ikke til en temperatur, der er tilstrækkelig høj til tilberedning.
6. Hvis det ferromagnetiske område ikke er ensartet, men indeholder andre materiale såsom aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og registreringen af panden eller gryden.

Hvis bunden af panden eller gryden minder om den på billedet nedenunder, vil den muligvis ikke blive registreret.



Kogeplade	Diameteren af bunden på induktionsegnede gryder og pander	
	Minimum	Maksimum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Ovenstående kan variere afhængigt af størrelsen af panden og materialet den er lavet af.

Rengøring og vedligeholdelse

Overfladen af induktionskogesektionen kan let rengøres på følgende måde:

Type forurening	Rengøringsmetode	Rengøringsartikler
Lys	Kom i varmt vand og tør af	Rengøringssvamp
Ringe og kalkaflejringer	Kom hvid eddike på området, tør med en blød klud eller brug et kommercielt tilgængeligt produkt	Specialklæbemiddel til keramisk glas
Sukkerholdig mad, smeltet aluminium eller plast	Brug en speciel skraber til keramikglas til at fjerne rester (et silikoneprodukt er bedst)	Specialklæbemiddel til keramisk glas

BEMÆRK: Afbryd strømforsyningen før der rengøres.

Fejlvisning og inspektion

Induktionskogesektionen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne test kan teknikeren kontrollere funktionen af flere komponenter uden at skille kogesektionen ad eller afmontere den fra køkkenbordet.

Fejlfinding

1) Fejlkode der opstår under kundens brug og løsning

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen selv-genopretning		
E1	Fejl på keramikpladens temperatursensor - åbnet kredsløb.	Kontrollér forbindelsen eller udskift keramikpladens temperatursensor.
E2	Fejl på keramikpladens temperatursensor - kortslutning.	
Eb	Fejl i temperatursensoren på den keramiske plade	
E3	Høj temperatur på keramikpladesensoren.	Vent på at keramikpladen temperatur vender tilbage til normal. Rør ved „ON/OFF“-knappen for at genstarte enheden.
E4	Temperatursensor for IGBT-fejl - åbent kredsløb.	Udskift hovedprintkortet.
E5	Temperatursensor for IGBT-fejl - kortslutning	
E6	Høj temperatur på IGBT.	Vent på at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Rør ved „ON/OFF“-knappen for at genstarte enheden. Kontroller om blæseren kører jævnt; hvis ikke, skal blæseren udskiftes.
E7	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Tænd efter at strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen selv-genopretning		
U1	Kommunikationsfejl.	Genindsæt forbindelsen mellem displayprintkortet og strømprintkortet. Udskift strømprintkortet eller displayprintkortet.

2) Specifik fejl og løsning

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en tænder ikke, når enheden tilsluttes.	Den strømforsynes ikke.	Kontroller for at se om stikket sidder korrekt i stikkontakten, og at stikkontakten virker.	
	Strømprintkortet til tilbehøret og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden.	Kontroller forbindelsen.	
	Strømprintkortet til tilbehøret er beskadiget.	Udskift strømprintkortet til tilbehøret.	
	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
Indikatoren for tilberedningsfunktioner tænder, men apparatet varmer ikke.	Kogesektionen er varm.	Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtaget eller luftåbningen kan være tilstoppet.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontroller om blæseren kører jævnt; hvis ikke, skal blæseren udskiftes.	
	Strømprintkortet er beskadiget.	Udskift hovedprintkortet.	
Opvarmning stopper pludseligt under drift og på displayet blinker „u“.	Forkert type gryde/pande. Grydens/pandens diameter er for lille.	Brug den korrekte type gryde/pande (se brugsanvisningen).	Kredsløbet til registrering af gryde/pande er beskadiget, udskift strømprintkortet.
	Apparatet er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent på at temperaturen vender tilbage til normal.	
			Tryk på „ON/OFF“-knappen for at genstarte enheden.

Kogepladerne i den samme side (såsom den første og den anden plade) ville vise „u“ .	Strømprintkortet og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden;	Kontroller forbindelsen.	
	Displayprintkortets kommunikationsdel er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift hovedprintkortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

De ovenstående er baseret på vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Du må ikke selv skille enheden ad for at forebygge eventuelle risici og skader på induktionskomfuret.

Kundeservice

Hvis der opstår en fejl, skal du gøre følgende, inden du kontakter eftersalgsservice:

- Kontroller at apparatet er sat korrekt i stikkontakten
- Læs fejl- og displaytabellen ovenover

Hvis du stadig ikke kan løse problemet, skal du slukke for apparatet, forsøg ikke at skille det ad, og ringe til eftersalgsservice

Særlig erklæring

Indholdet i denne vejledning er blevet nøje kontrolleret. Virksomheden kan dog ikke holdes ansvarlig for eventuelle trykfejl eller udeladelser. Eventuelle tekniske ændringer kan også medtages i en revideret version af vejledningen uden varsel. Udseendet og farven på apparatet i denne vejledning kan afvige fra den faktiske.



BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret husholdningsaffald. Indsamling af sådant affald særskilt til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med europæisk direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at apparatet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers ville kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet forkert.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation for elektriske og elektroniske apparater.

Apparatet kræver særlig affaldshåndtering. For yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte det.

For flere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/201

		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation					
Type kogesektion:				CI642C/E1	
Antal kogeplader og/eller -områder	plader			4	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og madlavningsområder, strålekogeplader, faste plader)	Induktionskogeplader			X	
	Induktionstilberedningsområder				
	strålekogeplader				
	faste plader				
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm	Bagerste venstre	ø		21,0	cm
	Bagerste midterste	ø			cm
	Bagerste højre	ø		18,0	cm
	Midterste venstre	ø			cm
	Midterste i midten	ø			cm
	Midterste højre	ø			cm
	Forreste venstre	ø		16,0	cm
	Forreste midterste	ø			cm
	Forreste højre	ø		18,0	cm
Til ikke-runde kogeplader eller -områder: længde og bredde på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade eller -område afrundet til nærmeste 5 mm	Bagerste venstre	L w			cm
	Bagerste midterste	L w			cm
	Bagerste højre	L w			cm
	Midterste venstre	L w			cm
	Midterste i midten	L w			cm
	Midterste højre	L w			cm
	Forreste venstre	L w			cm
	Forreste midterste	L w			cm
	Forreste højre	L w			cm
Strømforsbrug for kogeplade eller -område beregnet pr. kg	Bagerste venstre	EF elektrisk tilberedning		182,0	Wh/kg
	Bagerste midterste	EF elektrisk tilberedning			Wh/kg
	Bagerste højre	EF elektrisk tilberedning		186,3	Wh/kg
	Midterste venstre	EF elektrisk tilberedning			Wh/kg
	Midterste i midten	EF elektrisk tilberedning			Wh/kg
	Midterste højre	EF elektrisk tilberedning			Wh/kg
	Forreste venstre	EF elektrisk tilberedning		196,3	Wh/kg
	Forreste midterste	EF elektrisk tilberedning			Wh/kg
	Forreste højre	EF elektrisk tilberedning		187,6	Wh/kg
Strømforsbrug for sektionen beregnet pr. kg	EF Elektrisk kogesektion		188,1	Wh/kg	
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne					
Anbefalinger vedrørende energibesparelser: For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen.					
<ul style="list-style-type: none"> • Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen. • Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider. • Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er blevet varmet igennem. • Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade. 					
Disse oplysninger skal betragtes som en del af apparatets brugervejledning.					

Säkerhetspåminnelse och underhåll:

- **WARNING!** Apparaten och dess tillgängliga delar är heta vid användning. Du bör vara försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och att de förstår de faror som är inblandade.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- **WARNING!** obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammen med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- **WARNING!** Brandrisk: förvara inte föremål på matlagningshällarna.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring

- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och kastrullock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta.
Eventuellt spill ska tas bort från locket innan det öppnas.
- Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll. Lita inte på kokkärlsdetektorn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Medel för frånkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- **FÖRSIKTIGT:** för att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av termisk utlösning får denna apparat inte levereras via en extern växlingsenhet, t.ex. en timer eller ansluten till en krets som regelbundet slås på och av.

VARNING: använd endast hällskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hällskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

- Använd alltid lämpliga köksredskap.
- Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
- Placera inget på kontrollpanelen.
- Använd inte ytan som skärbräda.
- Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
- **FÖRSIKTIG!** Var alltid närvarande under matlagningen. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.

Bäste kund!

Tack för att du har köpt CANDY induktionshäll. Vi hoppas att du kommer att kunna använda den under många år.

Läs denna instruktionsbok noga innan du använder hällen och förvara den på ett säkert ställe för framtida referens.

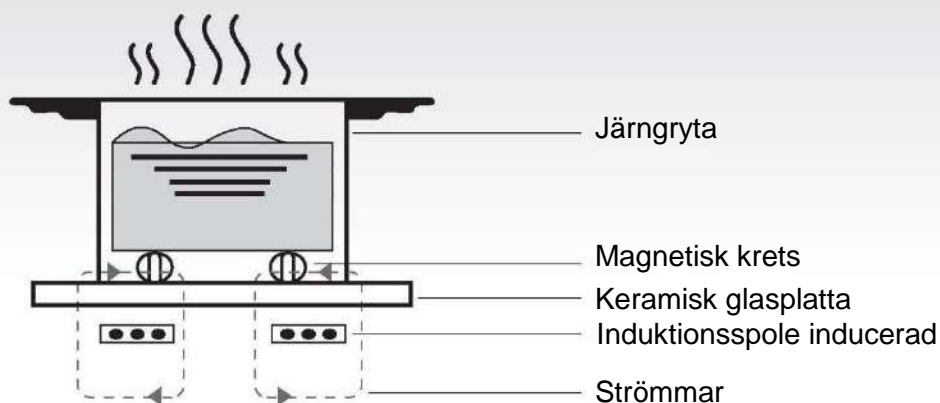
Introduktion av produkten

Induktionshällen passar för all slags matlagning med sina elektromagnetiska matlagningszoner och dess mikrodatoriserade kontroller och multifunktioner, vilket gör den till det perfekta valet för dagens familjer.

CANDY induktionshäll är tillverkad med speciellt importerade material och är extremt användarvänlig, hållbar och säker.

Arbetsprincip

Induktionshällen omfattar en spole, en kokplatta tillverkad av ferromagnetiskt material och ett styrsystem. Elström genererar ett kraftfullt magnetfält genom spolen. Detta producerar ett stort antal virvlar som i sin tur genererar värme som sedan överförs genom kokzonen till kokningsbehållaren.



Säkerhet

Denna produkt har utformats speciellt för hushållsbruk.

I vår ständiga eftersträvan att förbättra våra produkter, förbehåller CANDY sig rätten att när som helst ändra alla tekniska, programmässiga eller estetiska aspekter av apparaten.

- Skydd mot överhettning**
 En sensor övervakar temperaturen i kokzonerna. När temperaturen överstiger en säker nivå, stängs kokzonen automatiskt av.
- Detektion av små eller icke-magnetiska föremål**
 När en panna med en diameter på mindre än 80 mm, eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) eller en icke-magnetisk panna (t.ex. aluminium) ställs på spishällen, låter en summer i ungefär en minut, varefter spishällen går in automatiskt i vänteläge.
- Varning om spillvärme**
 När spishällen har använts under en tid finns det spillvärme. Bokstaven "H" visas för att varna dig för att hålla dig borta från den.
- Automatisk avstängning**
 En annan säkerhetsfunktion i induktionshällen är automatisk avstängning. Detta sker när du glömmet att stänga av en kokzon.
 Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan:

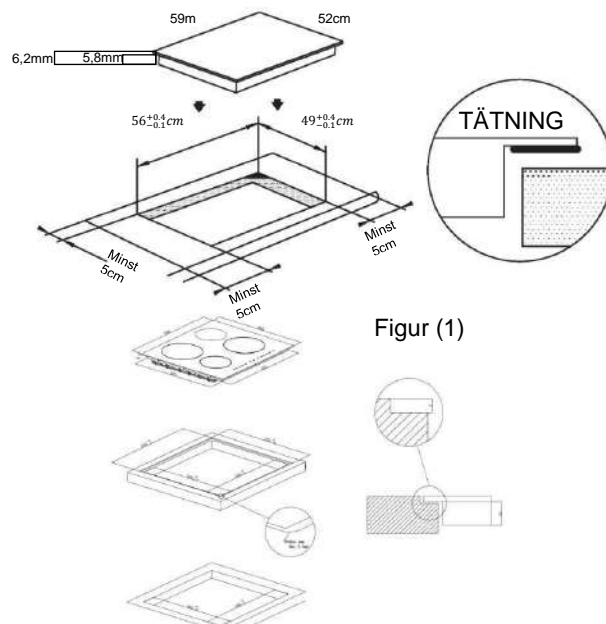
Effektnivå	Värmezonen stängs automatiskt av efter
1~3	8 timmar
4~6	4 timmar
7~9	2 timmar

När pannan tas bort från kokzonen, slutar den upphettas omedelbart och stängs av efter att summern har låtit en minut.

Varning! Alla som har en pacemaker bör rådfråga läkare innan de använder induktionshällen.

Installation

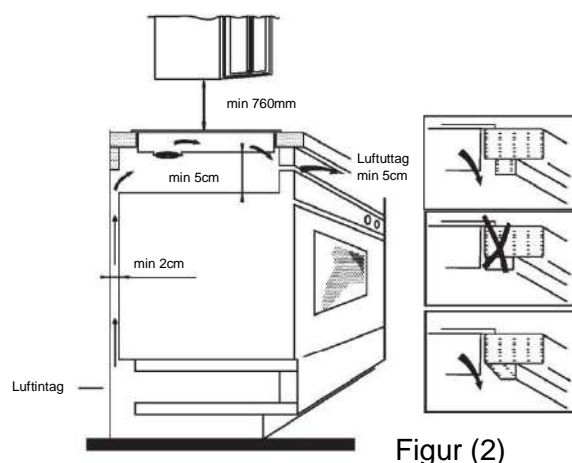
- Skär ett hål i köksbänken med den storlek som visas i diagrammet nedan. Ett utrymme på minst 50 mm ska lämnas runt hålet. Köksänken ska vara minst 30 mm tjock och av värmebeständigt material.
 Enligt figur (1)



Figur (1)

Slut installation: Kan endast göras om ugnen inte är installerad under köksbänken

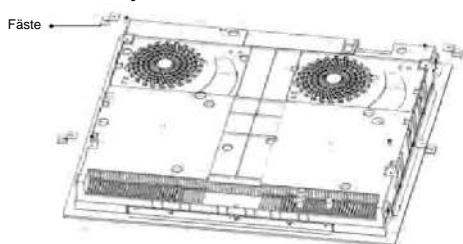
- Det är viktigt att induktionshällen är välventilerad och att luftintaget och luftuttaget inte blockeras.
 Se till att hällen är korrekt installerad enligt figur 2.



Figur (2)

OBS! För säkerhet ska klyftan mellan hällen och eventuellt skåp ovanför den vara minst 760 mm.

3. Fäst spishällen på bänkskivan med de fyra fästena. Fästena kan ställas in beroende på bänkskivans tjocklek.



Varningar:

- (1) Induktionshällen måste installeras av en behörig person. Vi har våra egna kvalificerade installatörer. Försök aldrig installera apparaten själv.
- (2) Induktionshällen får inte installeras över kylskåp, frysar, diskmaskiner eller torktumlare.
- (3) Induktionshällen ska installeras så att optimal värmestrålning möjliggörs.
- (4) Baksidan och området ovanför spishällen måste tåla värme.
- (5) För att undvika skador bör sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.

4. Anslutning till strömförsörjning

Stickkontakten ska anslutas i enlighet med gällande standard, till en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas i figur 3.

Spänning	Kabelanslutning
380-415V 3N~	<p>1 2 3 4 5 L1 L2 N Svart Brun Blå Gul/grön</p>
220-240 V~	<p>1 2 3 4 5 L N Svart/brun Blå Gul/grön</p>

Figur (3)

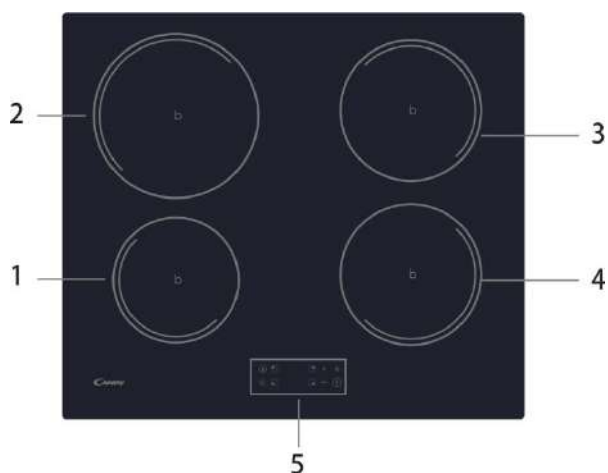
Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.

Om apparaten ansluts direkt till nätspänningen måste en omnipolär strömbrytare installeras med en minsta lucka på 3 mm mellan kontakterna.

Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsbestämmelserna.

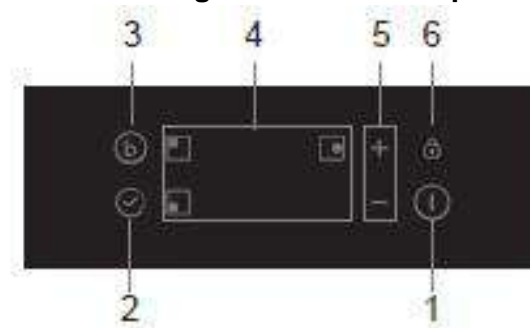
Kabeln får inte böjas eller komprimeras. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.

Diagram för induktionshällen:



1. Max. 1300/1500 W zon
2. Max. 2300/2600 W zon
3. Max. 1800/2000 W zon
4. Max. 1800/2000 W zon
5. Glasplatta
6. Kontrollpanel reglage

Schematiskt diagram över kontrollpanelen

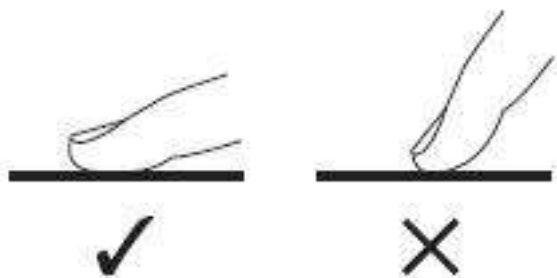


1. På/Av-reglage
2. Timerreglage
3. Förstärkare
4. Reglage för val av kokzon
5. Inställningsknapp för effekt/timmer
6. Knapplåsreglage

Produktens funktion


Pekreglage

- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- Använd fingerdyna och inte fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som ett tryck registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. verktyg eller trasa) som täcker dem. Även en tunn hinna vatten kan försvåra användningen av reglagen.



Välja rätt kokkärl



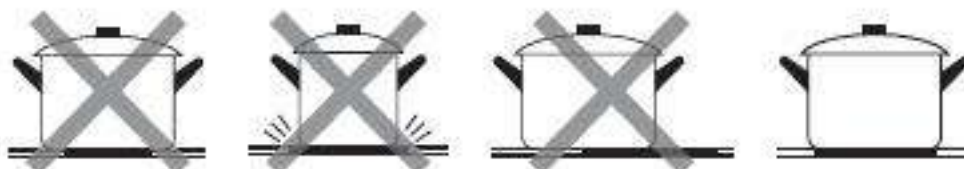
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för tillagning med induction. Leta efter inductionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kokkärl är lämpligt genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärlet är det lämpligt för induction.
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i det kokkärl du vill kontrollera.
 2. Om  inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl som är tillverkade av följande material är inte lämpliga: endast bestående av rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



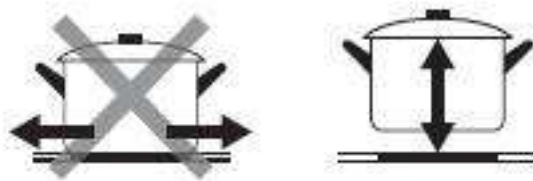
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att kokkärlets botten är slätt, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen. Om du använder ett något bredare kärl används energin med maximal effektivitet. Om du använder mindre kärl kan effektiviteten vara mindre än förväntat. Kärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centra alltid kokkärlet i kokzonen.



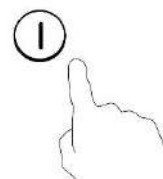
Lyft alltid av kokkärl från induktionshällen. Skjut dem inte eftersom de kan repa glaset.



Användning

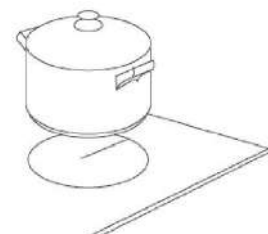
Matlagning

Tryck på strömbrytaren ON/OFF i tre sekunder. När den har slagits på hörs ett pip, alla displayer visar "-" eller "--" för att visa att induktionshällen är i standbyläge.

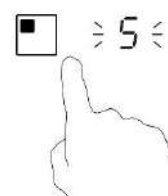


Placera lämplig kastrull på den kokzon som du tänker använda.

- Se till att undersidan på kastrullen och ytan på kokzonen är ren och torr.

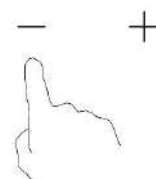


Tryck på reglaget för val av värmezoon så tänds indikatorn bredvid nyckeln



Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget "+".

- Om du inte väljer värmeinställning inom en minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. Och då måste du börja om från steg 1.
- Du kan när som helst ändra värmeinställning under tillagningen.



Displayen blinkar växelvis med värmeinställningen

Det innebär att:

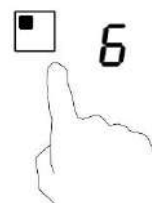
- du inte har placerat någon kastrull på rätt kokzon eller
- kastrullen du använder passar inte för induktionshäll eller
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på värmezonen.

Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på kokzonen.

Displayen stängs automatiskt av efter en minut om ingen lämplig kastrull placeras på kokzonen.

Avsluta matlagning

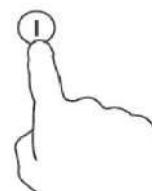
Tryck på reglaget för val av kokzon som du vill stänga av



Stäng av kokzonen genom att rulla ner till "0" eller tryck på reglagen "-" och "+" tillsammans. Se till att displayen visar "0".



Stäng av hela hällen genom att trycka på strömbrytaren ON/OFF.



Var försiktig med de heta ytorna.

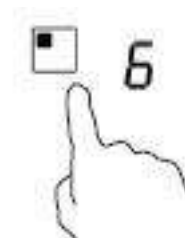
H visar vilka kokzoner som kan brännas vid beröring. Det försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Den kan även användas för att spara energi – om du vill värma flera kärl kan du använda den zon som fortfarande är varm.



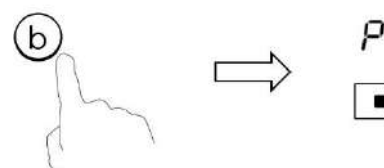
Använda boosterfunktionen

Aktivera Boost-funktionen

Tryck på reglaget för val av kokzon.

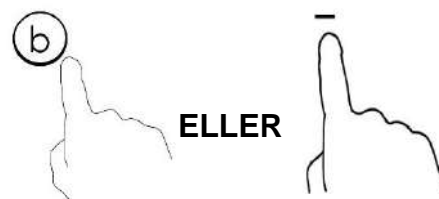


Om du trycker på boostreglaget B visar zonindikatorn "P" och effekten når Max.

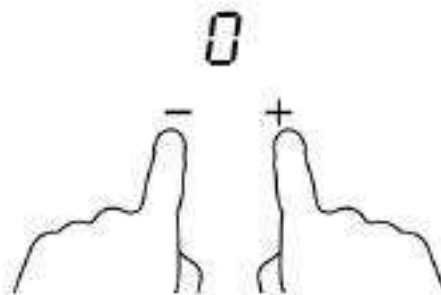


Inaktivera boosterfunktionen

Om du trycker på reglaget "Boost" eller knappen "-" för att avbryta Boost-funktionen återgår kokzonen till sin ursprungliga inställning.



Tryck på reglaget "-" och "+" tillsammans. Kokzonen stängs av och Boost-funktionen avbryts automatiskt.



- Kokzonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

Låsa reglagen

- Det går att låsa reglagen så att kokzonerna inte slås på av misstag (exempelvis av barn som råkar komma åt reglagen).
- När reglagen är låsta är samtliga reglage utom strömbrytaren ON/OFF inaktiverade.

För att låsa reglage



Tryck på låsreglaget

Timerindikatorn visar "Lo"

För att låsa upp reglage

Tryck på och håll ner låsreglaget en liten stund.



När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF  . Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF  men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

Timerreglage

Du kan använda timern på två olika sätt:

- a) Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon kokzon när den inställda tiden har gått.
- b) Du kan ställa in den att stänga av en eller flera värmezoner när den inställda tiden har gått. Timerns max är 99 minuter.

a) Använda timern som minutpåminnelse

Se till att spishällen är påslagen, om du väljer en kokzon.

Obs! Du kan använda klockan när minst en zon är aktiv.



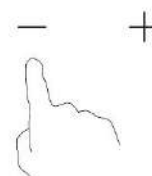
Välj zon genom att trycka på reglaget för val av kokzon.

När zonen är bekräftad, tryck på timerreglaget.

Minusindikatorn börjar att blinka och "10" visas på timerns display.

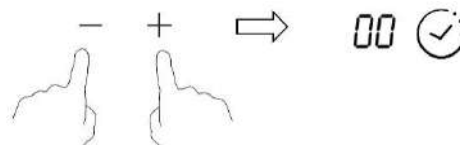
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget "-" eller "+" på timern. Tips: Tryck på reglaget "-" eller "+" på timern en gång för att minska eller öka i steg om 1 minut.

Tryck och håll ner timerns reglage "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.



För att avbryta klockan

Välj zon genom att trycka på reglaget för val av kokzon. Tryck kort på timerreglaget. Genom att trycka på "-" och "+" samtidigt nollställs timern och "00" visas på minutdisplayen.



När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.



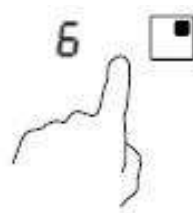
Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar "--" när inställningstiden har gått ut.



b) Ställa in timern för att stänga av en kokzon

Ställa in en zon

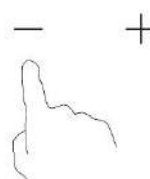
Tryck på reglaget för val av den kokzon som du vill ställa in timern för. (t.ex. zon nr. 3)



Tryck kort på timerreglaget innan displayen slutar blinka. Minusindikatorn börjar att blinka och "10" visas på timerns display.

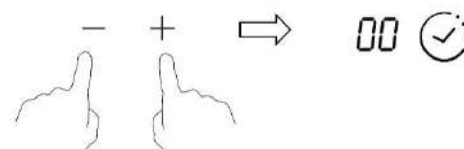


Ställ in tiden genom att trycka på reglaget "-" eller "+" på timern. Tips: Tryck på reglaget "-" eller "+" på timern en gång för att minska eller öka i steg om 1 minut. Tryck och håll ner timerreglaget "-" eller "+" en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.



För att avbryta timern

Välj zon genom att trycka på reglaget för val av kokzon. Tryck kort på timerreglaget. Genom att trycka på "-" och "+" samtidigt nollställs timern och "00" visas på minutdisplayen.



När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.



OBS! Den röda punkten bredvid nivåindikatorn tänds och visar att zonen är vald.



När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezonen automatiskt av.



Övriga kokzoner fortsätter vara påslagna om de har slagits på tidigare. Bilderna som visas ovan är endast för referens och slutprodukten har företräde.

Val av kokkärl



Fritering med olja i stekpanna



Rostfritt stål



Järnpanna



Järngryta



Gryta i emalj och rostfritt stål



Köksredskap i emalj

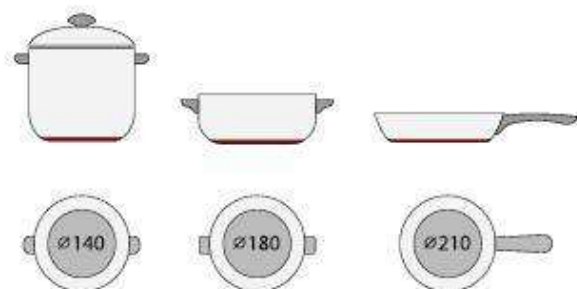


Järnplatta

Du kan ha ett antal olika matlagningskärl.

1. Denna induktionshäll kan identifiera en mängd olika matlagningskärl som du kan testa med en av följande metoder:
Placera kärlet på kokzonen. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt. Om "U" blinkar, är kärlet inte lämpligt att använda på induktionshällen.
2. Håll en magnet mot kärlet. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt att använda på induktionshällen.
OBS! Kärlets botten måste innehålla magnetiskt material.
Det måste ha en platt botten med en diameter enligt tabellen 1 nedan.
3. Använd endast ferromagnetiska kokkärl av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål men kompatibelt med induktion
4. Använd pannor vars ferromagnetiska diameter (pannans botten) är inom de dimensioner som anges i tabellen nedan (Tabell 1).
 - Om du använder mindre kastruller kan prestandan påverkas.
 - Om du använder en kastrull med en mindre diameter än den som anges i tabell 1 kan det hända att kastrullen inte detekteras.

Beroende på zonens dimension kan du använda kastruller av olika diametrar enligt bilden nedan:





5. Om den ferromagnetiska delen täcker endast pannans botten till en del, kommer endast det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten värms inte upp till en tillräcklig temperatur för tillagning.
6. Om det ferromagnetiska området inte är jämnt, utan har andra material som aluminium, kan det påverka uppvärmningen och detektionen av pannan.

Om pannans botten liknar bilderna nedan kanske pannan inte detekteras.



Kokzon	Basdiametern för induktionskockkärl	
	Minsta	Högsta
1	120	160
2	160	210
3 och 4	140	180

Ovanstående kan variera beroende på pannans storlek och materialet från.

Rengöring och skötsel

Induktionshällens yta kan enkelt rengöras på följande sätt:

Typ av förorening	Rengöringsmetod	Rengöringsmaterial
Lampa	Lägg i varmt vatten och torka torrt	Rengöringssvamp
Ringar och kalkavlagringar	Applicera vit vinäger på området, torka av med en mjuk trasa eller använd en kommersiellt tillgänglig produkt.	Speciallim för keramikglas
Socket, smält aluminium eller plast	Använd en speciell skrapa för keramikglas för att ta bort rester (en silikonprodukt är bäst).	Speciallim för keramikglas

OBS! Koppla bort strömförsörjningen före rengöring.

Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en funktion för självdiagnostik. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att behöva demontera eller ta bort spishällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkoden uppstår vid användning av kunden och lösning;

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Fel på keramikplattans temperatursensor - öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt keramikplattans temperatursensor.
E2	Fel på keramikplattans temperatursensor - kortslutning.	
EB	Fel på keramikplattans temperaturgivare	
E3	Hög temperatur på keramikplattans sensor.	Vänta tills temperaturen på keramikplattan går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten.
E4	Fel på temperaturgivare för IGBT - avbrott i kretsen.	Byt effektkortet.
E5	Fel på temperaturgivare för IGBT - kortslutning	
E6	Hög temperatur på IGBT.	Vänta tills temperaturen på IGBT går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten. Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt. Byt i annat fall fläkten.
E7	Matningsspänning är under märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal.
E8	Matningsspänning överstiger märkspänningen.	Slå på när strömförsörjningen är normal.

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
U1	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan displaykortet och strömkortet. Byt strömkortet eller displaykortet.

2) Specifikt fel och lösning

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
LED-lampan tänds inte när apparaten kopplas.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera för att se om kontakten sitter riktigt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Det extra effektkortet och displayens kort är inte riktigt anslutna.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra effektkortet är skadat.	Byt det extra effektkortet.	
	Displayen är skadad.	Byt displayens kort.	
Vissa knappar kan inte fungera eller LED-displayen är inte normal.	Displayen är skadad.	Byt displayens kort.	
Tillagningslägets indikator tänds men värmen startas inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftventilen kan vara igensatta.	
	Något är fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt. Byt i annat fall fläkten.	
	Effektkortet är skadat.	Byt effektkortet.	
Värmen stannar plötsligt under funktionen och "u" blinkar på displayen.	Fel typ av panna. Kastrullens diameter är för liten.	Använd en korrekt kastrull (se instruktionsboken).	Detektionen av pannan är skadad, byt effektkortet.
	Kokkärlet är överhettat,	Apparaten är överhettad. Vänta tills temperaturen går tillbaka till normal.	
			Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten.
Kokzonerna på samma sida (som den första och andra zonen) visar "u".	Effektkortet och displayens kort är inte riktigt anslutna;	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet är skadat.	Byt displayens kort.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt effektkortet.	
Fläktmotorn låter onormal.	Fläktmotorn är skadad.	Byt fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

Montera inte isär enheten själv för att undvika fara och skador på induktionshällen.

Kundservice

Om ett fel skulle uppstå, gör du följande innan du ringer kundservice

- Kontrollera att apparaten är riktigt kopplad
- Läs fel- och displaytabellen ovan

Om du fortfarande inte kan lösa problemet, stäng av apparaten, försök inte ta isär den och ring kundservice.

Särskild förklaring

Innehållet i denna handbok har kontrollerats noggrant. Företaget kan emellertid inte hållas ansvarigt för felaktigheter eller utelämnanden. Dessutom kan eventuella tekniska ändringar ingå i en reviderad version av handboken utan föregående meddelande. Apparatus utseende och färg i denna handbok kan skilja sig från den verkliga.



KASSERING: kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att kassera sådant avfall separat för speciell behandling.

För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat bortskaffas på rätt sätt hjälper du till att förebygga eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas om den bortskaffades på fel sätt. Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en samlingspunkt för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Denna apparat kräver bortskaffande av avfall i specialiserade anläggningar. För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

Produktinformation för elektriska spishällar för hushållsbruk i överensstämmelse med kommissionens förordning (EU) nr 66/201

		Position	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning					
Typ av håll:				CI642C/E1	
Antal kokzoner och/eller områden	zoner			4	
	områden				
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)	induktionszoner			X	
	Induktionsområden				
	strålningszoner				
	fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	Bakre vänster		∅	21,0	cm
	Bakre mitten		∅		cm
	Bakre höger		∅	18,0	cm
	Mitten vänster		∅		cm
	Mitten mitten		∅		cm
	Mitten höger		∅		cm
	Främre vänster		∅	16,0	cm
	Främre mitten		∅		cm
	Främre höger		∅	18,0	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	Bakre vänster		L v		cm
	Bakre mitten		L v		cm
	Bakre höger		L v		cm
	Mitten vänster		L v		cm
	Mitten mitten		L v		cm
	Mitten höger		L v		cm
	Främre vänster		L v		cm
	Främre mitten		L v		cm
	Främre höger		L v		cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	Bakre vänster		E CElektrisk köksutrustning	182,0	Wh/kg
	Bakre mitten		E CElektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Bakre höger		E CElektrisk köksutrustning	186,3	Wh/kg
	Mitten vänster		E CElektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Mitten mitten		E CElektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Mitten höger		E CElektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Främre vänster		E CElektrisk köksutrustning	196,3	Wh/kg
	Främre mitten		E CElektrisk köksutrustning		Wh/kg
	Främre höger		E CElektrisk köksutrustning	187,6	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg			EC elektrisk håll	188,1	Wh/kg
Tillämpad standard: SS-EN 60350- 2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning					
Förslag för energibesparing:					
<ul style="list-style-type: none"> • För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärnen i mitten av kokzonen. • Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen. • Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden. • Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom. • Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen. 					
Denna information ska betraktas som en del av apparatens bruksanvisning.					

Turvallisuutta ja ylläpitohuoltoa koskeva muistutus:

- VAROITUS: laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole huolellinen, ettet kosketa lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintojen tai henkinen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa
- VAROITUS: valvottoman keittotasolla kypsentäminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä varastoi mitään keittotason pinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta säröilee, sammuta laite, jotta vältetään sähköiskujen mahdollisuus.
- Älä käytä höyrypesuria puhdistustoimenpiteisiin.

- Keittotason pinnalle ei saa laittaa metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja keittoastioiden kannet, koska ne voivat tulla kuumiksi.
Kaikki roiskeet on poistettava kannesta ennen avaamista.
 - Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
 - Käytön jälkeen sammuta keittotason elementti sen säätimillä. Älä luota pannun tunnistimeen.
 - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
 - Kiinteässä johdossa on oltava virrankatkaisumenetelmä johdotusmääräysten mukaisesti.
 - Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyyppin ottaen huomioon laitteen taustapinnan lämpötilan.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaaville ammattitaitoisille henkilöille vaarojen välttämiseksi.
 - HUOMIO: Jotta voidaan välttää vaara, joka aiheutuu lämpökatkaisijalaitteen tahattomasta nollaamisesta, laitetta ei saa virroittaa ulkoisella kytkinlaitteella kuten ajastimella eikä sitä saa liittää piiriin, joka kytketään säännöllisin väliajoin päälle ja pois päältä käyttölaitteen toimesta.
VAROITUS: Käytä ainoastaan liesisuoja, jotka on suunnitellut keittolaitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Käytä aina sopivia keittoastioita.
 - Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota käytät kypsennykseen.
 - Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
 - Älä käytä pintaa leikkuualustana.
 - Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.

- HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

Hyvä asiakas:

Kiitos CANDY-induktioketttotason hankinnasta. Toivomme sen antavan sinulle useita vuosia hyvää palvelua.

Lue käyttöohje huolella ennen keittotason käyttämistä ja säilytä se turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten.

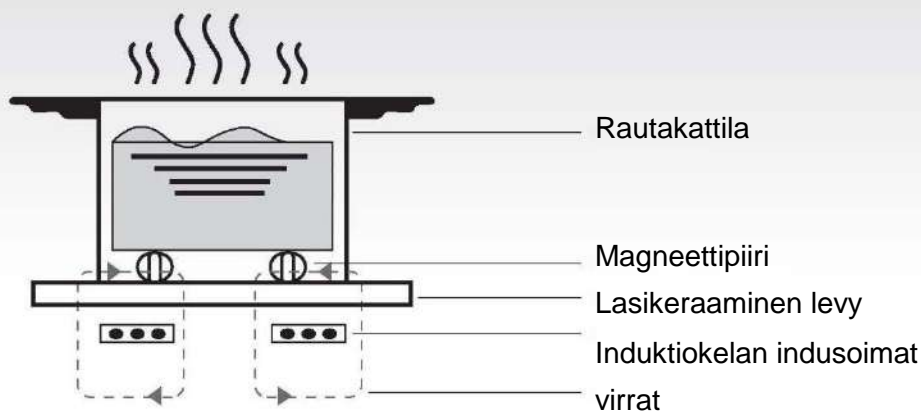
Tuotteen esittely

Induktioketttotaso sopii kaikentyyppiselle kypsennykselle sen sähkömagneettisten kypsennysalueiden sekä mikrotietokoneistettujen säätimien ja monitoimintojen ansiosta ja nämä tekevät siitä ihanteellisen valinnan nykypäivän perheille.

Erityisistä tuontimateriaaleista valmistettu CANDY-induktioketttotaso on erittäin käyttäjäystävällinen, kestävä ja turvallinen.

Toimintaperiaate

Induktioketttotaso sisältää induktiokelan, ferromagneettista materiaalia olevan keittolevyn ja ohjausjärjestelmän. Sähkövirta aikaansaa voimakkaan magneettikentän kelan lävitse. Tämä tuottaa suuren määrän pyörteitä, jotka aikaansaavat lämpöä, joka välitetään sitten keittoalueelta keittoastiaan.



Turvallisuus

Tämä keittotaso on suunniteltu erityisesti kotitalouksia varten.

CANDY pyrkii parantamaan tuotteitaan jatkuvasti ja siten varataan oikeus muuttaa laitteen teknisiä, ohjelmaa koskevia tai esteettisiä ominaisuuksia milloin tahansa.

- **Ylikuumenemissuoja**

Anturi valvoo keittoalueiden lämpötilaa. Kun lämpötila ylittää turvallisen tason, keittoalue sammutetaan automaattisesti.

- **Pienten tai ei-magneettisen esineiden tunnistaminen**

Kun keittotasolle jätetään halkaisijaltaan alle 80 mm:n kokoinen pannu tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiinipannu), summeri soi noin minuutin, jonka jälkeen keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

- **Jäännöslämmön varoitus**

Kun keittotaso on käytetty jonkin aikaan, siihen kertyy jäännöslämpöä. Kirjain "H" tulee esiin ja varoittaa sinua pysymään kaukana siitä.

- **Automaattisammutus**

Toinen induktiotason turvaominaisuus on automaattisammutus. Tämä tapahtuu, kun unohdat sammuttaa keittoalueen. Sammutuksen oletusajat osoitetaan alla olevassa taulukossa:

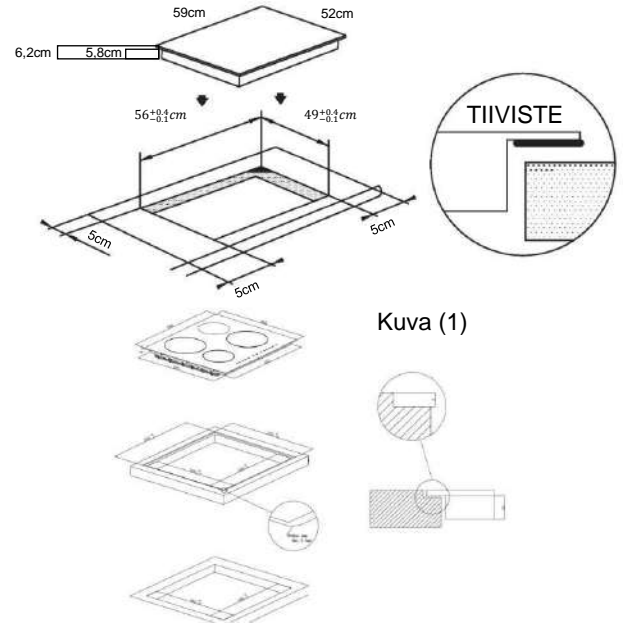
Tehotaso	Kuumennusalue sammutetaan automaattisesti, kun on kulunut
1-3	8 tuntia
4-6	4 tuntia
7-9	2 tuntia

Kun pannu poistetaan keittoalueelta, se lopettaa lämmityksen välittömästi ja sammuu itsestään sitten, kun summeri on soinnut minuutin ajan.

Varoitus: Jos sinulla on sydämentahdistin, ole yhteydessä lääkäriisi ennen induktiolieden käyttämistä.

Asentaminen

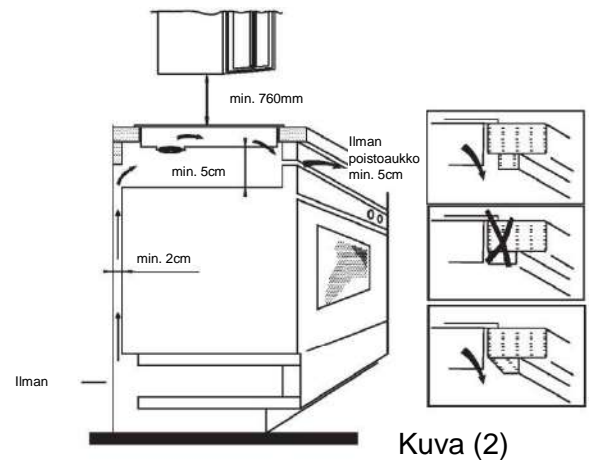
1. Leikkaa työtasoon aukko, jonka mitat osoitetaan seuraavassa kaaviossa. Aukon ympärille on jätettävä vähintään 50 mm:n vapaa tila. Työtason on oltava vähintään 30 mm paksu ja valmistettu kuumaa kestävästä materiaalista. Kuten osoitetaan kuvassa (1)



Kuva (1)

Huuhteluasennus: Toteutettavissa vain, jos uunia ei ole asennettu tiskin alle

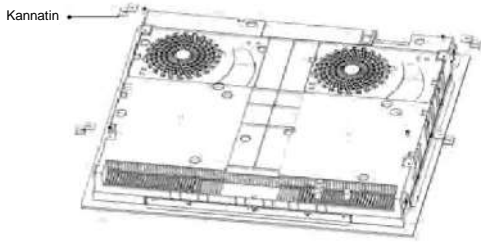
2. On erittäin tärkeää, että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja ettei tukita ilman otto- ja poistoaukkoja. Varmista, että keittotaso on oikein asennettu kuten osoitetaan kuvassa 2.



Kuva (2)

HUOM.: Turvallisuuden vuoksi keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen etäisyyden on oltava vähintään 760 mm.

3. Kiinnitä keittotaso työtasolle käyttämällä neljää kannatinta keittotason pohjassa. Kannattimien asentoa voidaan säätää työtason paksuuden mukaan.



Varoituksia:

- (1) Induktiokeittotaso on asennettava ammattitaitoisen henkilöstön toimesta. Meillä on omat pätevät asentajat. Älä koskaan asenna laitetta itse.
- (2) Induktiokeittotaso ei saa asentaa jääkaappien, pakastimien, astianpesukoneiden tai kuivausrumpujen päälle.
- (3) Induktiokeittotaso on asennettava niin, että lämpösäteily on optimaalista.
- (4) Seinän ja keittotason yläpuolisen alueen tulisi kestää lämpöä.
- (5) Jotta vältetään vahingot, kerrosmateriaalin ja liiman on kestävä korkeita lämpötiloja.

4. Liitäntä virransyöttöön

Pistorasia on liitettävä asianmukaisen standardin vaatimusten mukaisesti yksinapaiseen suojalaukaisimeen. Liitäntämenetelmä osoitetaan kuvassa 3.

Jännite	Johtimen liitäntä								
380-415V 3N~	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 25%;">1 • L1</td> <td style="text-align: center; width: 25%;">2 • L2</td> <td style="text-align: center; width: 25%;">3 — 4 — N</td> <td style="text-align: center; width: 25%;">5 ⏏</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Musta</td> <td style="text-align: center;">Ruskea</td> <td style="text-align: center;">Sininen</td> <td style="text-align: center;">Keltavihreä</td> </tr> </table>	1 • L1	2 • L2	3 — 4 — N	5 ⏏	Musta	Ruskea	Sininen	Keltavihreä
1 • L1	2 • L2	3 — 4 — N	5 ⏏						
Musta	Ruskea	Sininen	Keltavihreä						
220-240 V~	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 25%;">1 — 2 — L</td> <td style="text-align: center; width: 25%;">3 — 4 — N</td> <td style="text-align: center; width: 25%;">5 ⏏</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Musta ja Ruskea</td> <td style="text-align: center;">Sininen</td> <td style="text-align: center;">Keltavihreä</td> <td></td> </tr> </table>	1 — 2 — L	3 — 4 — N	5 ⏏		Musta ja Ruskea	Sininen	Keltavihreä	
1 — 2 — L	3 — 4 — N	5 ⏏							
Musta ja Ruskea	Sininen	Keltavihreä							

Kuva (3)

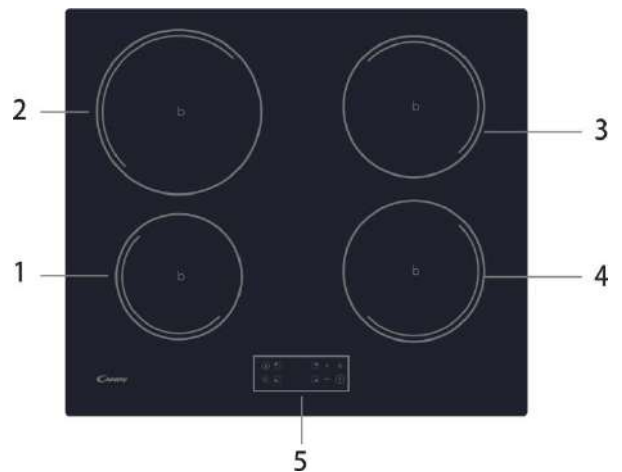
Jos johto on vahingoittunut tai se on vaihdettava, työn saa tehdä myynnin jälkeisen palvelun teknikko sopivilla työkaluilla, jotta vältetään onnettomuudet.

Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen suojalaukaisin, jonka koskettimien välinen vähimmäisetäisyys on 3 mm.

Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä tehdään oikein ja että se vastaa turvamääräysten vaatimuksia.

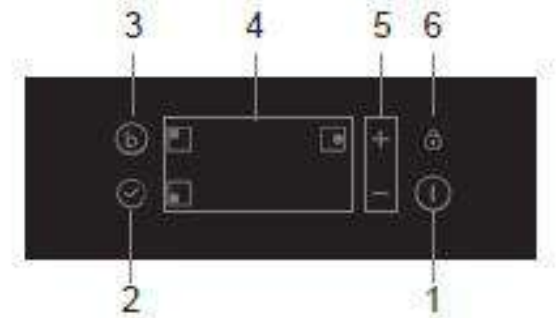
Johtoa ei saa taittua eikä se saa joutua puristuksiin. Johto on tarkastettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain alan ammattilainen.

Induktiokeittotason kaavio



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Maks. 1300/1500 W alue | 4. Maks. 1800/2000 W alue |
| 2. Maks. 2300/2600 W alue | 5. Lasilevy |
| 3. Maks. 1800/2000 W alue | 6. Ohjauspaneelin ohjain alue |

Ohjauspaneelin kaaviokuva

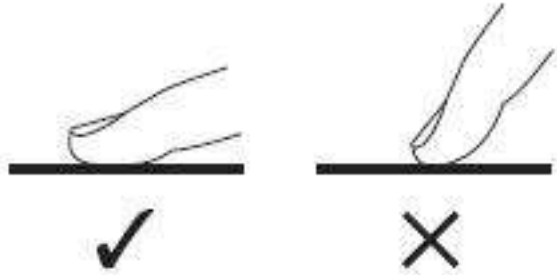


- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1. Pälle/pois päältä -säädin | 4. Kuumennusalueen valintasäätimet |
| 2. Ajastimen säädin | 5. Tehon / Ajastimen säätönäppäin |
| 3. Tehotoiminto | 6. Näppäinlukon säädin |

Tuotteen käyttö

Kosketussäätimet

- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Käytä sormeja vaakasuorassa, älä käytä sormenpäätä.
- Kuulet merkkiäänän joka kerta, kun kosketus rekisteröidään.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaita ja kuivia sekä ettei niiden päällä ole mitään esineitä (esim. jokin väline tai rätti). Jopa ohut vesikalvo saattaa vaikeuttaa säätimien käyttöä.



Oikean keittoastian valinta



- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja sopii induktiokypsennykseen.

Etsi induktion symboli pannun pohjasta tai sen pakkauksesta.

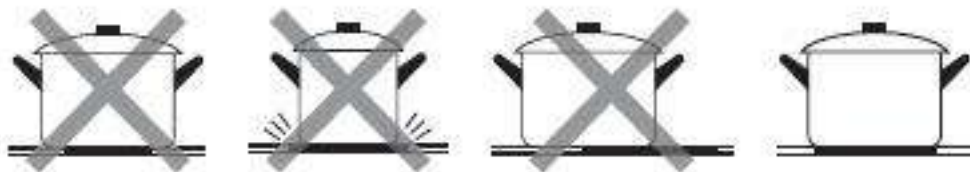
- Voit tarkistaa onko keittoastia sopiva suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kattilan pohjaa kohti. Jos kattila vetää sitä puoleensa, se sopii induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos ei vilku näytöllä ja vesi kuumenee, kattila on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastia.



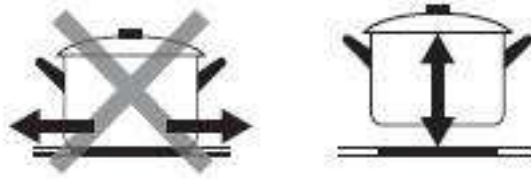
Älä käytä rosoreunaisia tai kaarevapohjaisia keittoastioita.



Varmista, että kattilan pohja on sileä ja että se asettuu tarkasti lasipinnalle ja että se on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat. Käyttämällä hieman suurempaa kattilaa, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus voi olla odotettua vähäisempi. Keittotaso ei ehkä tunnista kattilaa, jonka halkaisija on alle 140 mm. Aseta aina kattila keittoalueen keskelle.



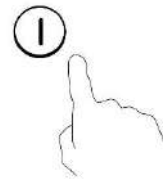
Nosta aina keittoastiat induktiotasolta, älä työnnä tai vedä niitä, koska ne voivat naarmuttaa lasia.



Käyttäminen

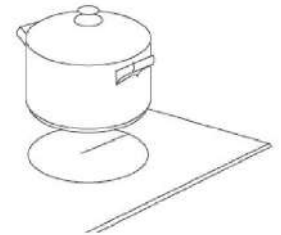
Kypsennyksen aloittaminen

Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä kolme sekuntia. Kun laite on kytkeytynyt päälle, kuuluu äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy "-" tai "- -" osoittaen induktiokeittotason olevan valmiustilassa.

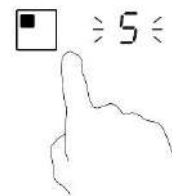


Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

- Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

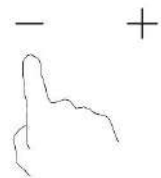


Kosketat kuumennusalueen valintasäädintä ja vieressä oleva merkkivalo alkaa vilkkua



Valitse lämpöasetus koskettamalla tai + -säädintä.

- Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Silloin sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.



Jos näytöllä vilkkuu  vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

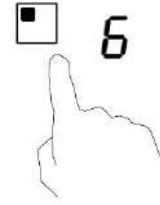
Se tarkoittaa, että:

- et ole asettanut astiaa oikealle keittoalueelle,
- käyttämäsi astia ei sovellu induktiokypsennykseen, tai
- astia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.

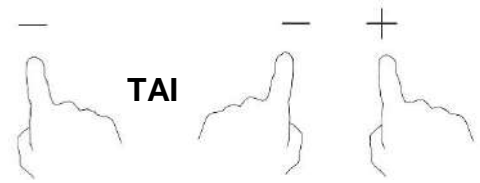
Kuumennus ei ala ennen kuin soveltuva astia on asetettu keittoalueelle.
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos soveltuva astia ei aseteta keittoalueen päälle.

Kypsennyksen lopettaminen

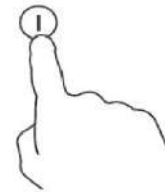
Kosketa sen kuumennusalueen valintasäädintä, jonka haluat kytkeä pois päältä.



Kytke keittoalue pois päältä vierittämällä alaspäin kohtaan "0" tai koskettamalla "-" ja "+" -säätimiä yhdessä. Varmista, että näytössä näkyy "0".

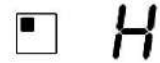


Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.



Varo kuumia pintoja

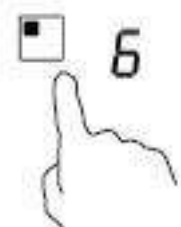
H ilmaisee, mikä keittoalue on kuuma kosketettaessa. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää lisää astioita, käytä keittoaluetta, joka on edelleen kuuma.



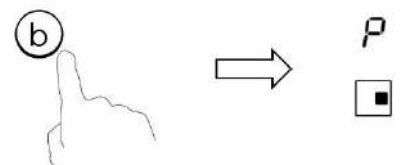
Tehotoiminnon käyttäminen

Aktivoi tehotoiminto

Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä

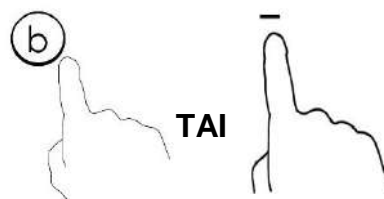


Kosketa tehotoiminnon säädintä B, alueen osoitin näyttää "P" ja teho saavuttaa maksimin.

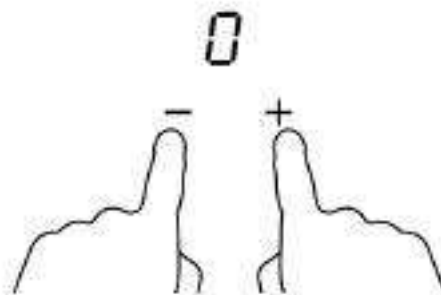


Peruuta tehotoiminto

Painamalla "b"-säädintä tai "-" -säädintä tehotoiminto perutaan, jolloin keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa.



Kosketa "-" ja "+" -säätimiä yhdessä. Keittoalue kytkeytyy pois päältä ja tehotoiminto peruutetaan automaattisesti.



- Keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen asetus on 0, se palautuu arvoon 9, kun on kulunut 5 minuuttia.

Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää keittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Lukitse säätimet

Kosketa lukitussäädintä

Ajastimen merkkivalo näyttää "Lo"

Avaa säätimien lukitus

Kosketa jatkuvasti lukitussäädintä hetken aikaa.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ①, voit aina sammuttaa induktiotason PÄÄLLÄ/POIS ①-säätimellä hätätilanteessa, mutta ennen keittotason seuraavaa käyttämistä sinun on avattava lukitus.

Ajastimen säädin

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

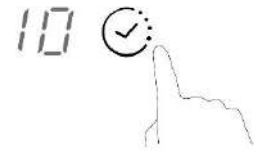
- a) Voit käyttää sitä minuuttimuistuttimena. Silloin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- b) Voit asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttö minuuttimuistuttimena

Varmista, että keittotaso on päällä, jos valitset keittoalueen

Huomaa: jotta voit käyttää minuuttimuistutinta, ainakin yhden alueen on oltava aktiivinen.



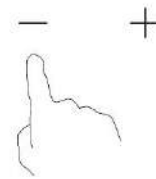
Valitse alue koskettamalla kuumennusalueen valintasäädintä.

Kun alue on vahvistettu, kosketa ajastimen säädintä.

Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua ja ajastimen näytöllä näkyy "10".

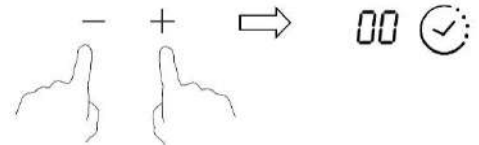
Aseta aika koskettamalla "-" tai "+" -säädintä ajastimessa Vihje: Paina "-" tai "+" -säädintä ajastimessa kerran vähentääksesi tai lisätäksesi aikaa 1 minuutilla.

Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" pitkään, jotta vähennät tai lisäät aikaa 10 minuuttia.



Minuuttimuistuttimen peruuttaminen

Valitse alue koskettamalla kuumennusalueen valintasäädintä. Kosketa hetken kuluttua ajastimen säädintä. Koskettamalla "-" ja "+" yhdessä, ajastin peruutetaan ja minuuttien näytöllä näkyy "00".



Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi.

Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.



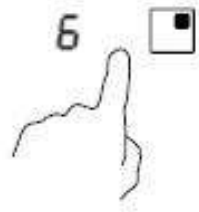
Merkkiäänä kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen osoitin näyttää "- -", kun asetettu aika päättyy.



b) Ajastimen asettaminen kytkemään yksi keittoalue pois päältä

Aseta yksi alue

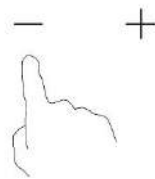
Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, johon haluat asettaa ajastuksen. (esim. alue 3#)



Nopeasti, ennen kuin näyttö lakkaa vilkkumasta, kosketa ajastimen säädintä. Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua ja ajastimen näytöllä näkyy "10".



Aseta aika koskettamalla "-" tai "+" -painiketta ajastimessa Vihje: Kosketa "-" tai "+" -säädintä ajastimessa kerran, jolloin se vähenee tai lisääntyy 1 minuutilla.

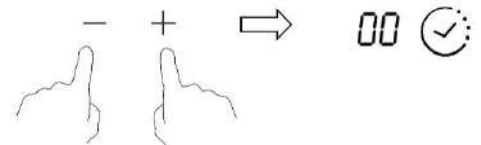


Kosketa ajastimen säädintä "-" tai "+" pitkään, jotta vähennät tai lisäät aikaa 10 minuuttia.

Ajastimen peruuttaminen

Valitse alue koskettamalla kuumennusalueen valintasäädintä. Kosketa hetken kuluttua ajastimen säädintä.

Koskettamalla "-" ja "+" yhdessä, ajastin peruutetaan ja minuuttien näytöllä näkyy "00".



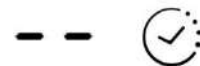
Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekunnin ajan.



HUOMAA: Tehotason osoittimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, että alue on valittu.



Kun ajastimeen asetettu aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.



Muut keittoalueet jatkavat toimintaa, jos ne on aiemmin kytketty päälle. Edellä esitetyt kuvat ovat vain viitteellisiä ja lopputuote on ensisijainen.

Keittoastioiden valinta



Valurauta
öljypaistoon



Ruostumaton
teräs



Valurautapannu



Valurautakeitin



Emaloitu
vesipannu,
ruostumatonta
terästä



Emaloitu
keittoastia

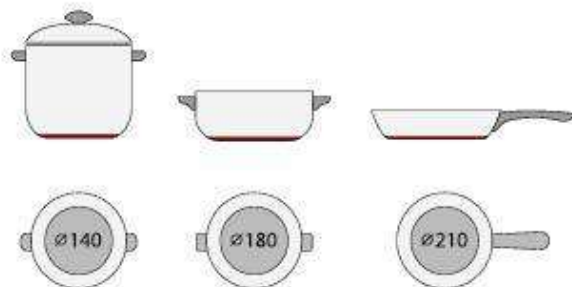


Parilapannu

Sinulla voi olla useita erilaisia keittoastioita

1. Tämä induktiokeittotaso voi tunnistaa erilaisia keittoastioita, jotka voit testata käyttämällä jotain seuraavaa menetelmää:
Aseta astia keittoalueelle. Jos vastaava keittoalue näyttää tehotason, silloin keittoastia on sopiva. Jos "U" vilkkuu, silloin keittoastia ei sovellu käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
2. Pidä magneettia keittoastiaa vasten. Jos magneetti tarttuu keittoastiaan, silloin se sopii käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
HUOM.: Keittoastian pohjassa on oltava magneettista materiaalia.
Sillä on oltava tasainen pohja ja halkaisijan on oltava taulukon 1 mukainen.
3. Käytä ainoastaan ferromagneettisia keittoastioita, jotka ovat emaloitua terästä, valurautaa tai ruostumatonta terästä, joka sopii yhteen induktiolieden kanssa
4. Käytä pannoja, joiden ferromagneettisen alueen halkaisija (pannun pohja) on alla olevan taulukon mittojen mukainen. (Taulukko 1)
 - Jos käytät pienempiä kattiloita, suorituskyky voi heikentyä
 - Jos käytät kattilaa, jonka halkaisija on pienempi kuin taulukossa 1 ilmoitettu, kattiloita ei ehkä havaita

Alueen mittojen mukaan voit käyttää halkaisijaltaan erikokoisia pannoja alla olevan kuvan mukaisesti:





5. Jos ferromagneettinen osa peittää vain osittain kattilan pohjan, ainoastaan ferromagneettinen alue lämpiää ja loppuosa pohjasta ei mahdollisesti lämpene riittävästi kypsennystä varten.
6. Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen vaan siinä on muita materiaaleja kuten alumiinia, tämä voi vaikuttaa lämmitykseen ja kattilan havaitsemiseen.

Jos kattilan pohja muistuttaa alla olevia kuvia, kattilaa ei ehkä havaita.



Keittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
	Minimi	Maksimi
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Edellä kuvattu voi vaihdella pannun koon ja sen valmistusmateriaalin mukaan.

Puhdistaminen ja ylläpitohuolto

Induktiokeittotason pinta voidaan puhdistaa helposti seuraavalla tavalla:

Likatyyppi	Puhdistusmenetelmä	Puhdistusmateriaalit
Kevyt	Upota sieni kuumaan veteen ja pyyhi kuivaksi	Puhdistussieni
Renkaat ja kalkkijäämät	Levitä alueelle valkoista etikkaa ja pyyhi pehmeällä liinalla tai käytä kaupallisesti saatavilla olevaa tuotetta	Lasikeramiikalle sopiva erityisliima
Makeiset, sulanut alumiini tai muovi	Käytä erityistä lasikeramiikalle soveltuvaa kaavinta jäämien poistoon (silikonituote on paras)	Lasikeramiikalle sopiva erityisliima

HUOM.: Kytke virransyöttö irti ennen puhdistusta.

Vikanäyttö ja tarkastus

Induktiokeittotaso on varustettu itsediagnoositoiminnolla. Tämän testin avulla teknikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta keittolevyä tai irrottamatta sitä työtasosta.

Vianmääritys

1) Asiakkaan käytön aikana ilmenevä vikakoodi ilmenee ja vastaava ratkaisu:

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
Ei automaattista palautusta		
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - avoin piiri.	Tarkasta liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku.	
EB	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika	
E3	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Kosketa "PÄÄLLÄ/POIS"-painiketta käynnistääksesi laite uudelleen.
E4	IGBT:n lämpötila-anturin vika - avoin piiri.	Vaihda piirilevy.
E5	IGBT:n lämpötila-anturin vika - oikosulku	
E6	IGBT:n korkea lämpötila.	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Kosketa "PÄÄLLÄ/POIS"-painiketta käynnistääksesi laite uudelleen. Tarkasta toimiiko puhallin normaalisti, tarvittaessa vaihda puhallin.
E7	Syöttöjännite alittaa nimellisjännitteen.	Tarkasta onko virransyöttö normaalia.
E8	Syöttöjännite ylittää nimellisjännitteen.	Kytke teho päälle, kun virransyöttö on normaalia.

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
Ei automaattista palautusta		
U1	Yhteysvirhe.	Aseta näyttötaulun ja piirilevyn välinen liitäntä takaisin paikoilleen. Vaihda piirilevy tai näyttötaulu.

2) Erityinen vika ja ratkaisu

Vika	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
Ledi ei syty, kun laite kytketään verkkoon.	Ei toimiteta virtaa.	Tarkasta, onko pistoke kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.	
	Lisäpiirilevyn ja näyttötaulun liitännän vika.	Tarkasta liitäntä.	
	Lisäpiirilevy on vahingoittunut.	Vaihda lisäpiirilevy.	
	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai ledinäyttö ei ole normaali.	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Kypsennystavan osoitin tulee näkyviin, mutta kuumennus ei käynnisty.	Lieden lämpötila on korkea.	Ympäristönlämpötila on ehkä liian korkea. Ilman ottoaukko tai poistoilmaventtiili voi olla tukossa.	
	Puhaltimessa on jokin vialla.	Tarkasta toimiiko puhallin normaalisti, tarvittaessa vaihda puhallin.	
	Piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Kuumennus pysähtyy yllättäen käytön aikana ja näytöllä vilkkuu "u".	Kattila on väärää tyyppiä. Kattilan halkaisija on liian pieni.	Käytä sopivaa kattilaa (katso ohjekäsikirja).	Kattilan tunnistuspiiri on vahingoittunut, vaihda piirilevy.
	Liesi on ylikuumentunut.	Laite on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi.	
		Käynnistä laite uudelleen painamalla "PÄÄLLÄ/POIS"-painiketta.	
Samana puolella kuumennusalueet (kuten ensimmäinen ja toinen alue) näyttävät "u".	Piirilevyn ja näyttötaulun liitännän vika,	Tarkasta liitäntä.	
	Viestintäosan näyttötaulu on vahingoittunut.	Vaihda näyttötaulu.	
	Emolevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Tuulettimen moottorin ääni on epänormaali.	Puhaltimen moottori on vahingoittunut.	Vaihda puhallin.	

Edellä kuvataan tavallisten vikojen arviointi ja tarkastus.

Älä pura laitetta itse, jotta vältetään mahdolliset vaarat ja induktiotason vahingot.

Asiakaspalvelu

Jos tapahtuu häiriö, ennen myynnin jälkeiseen palveluun soittamista toimi seuraavasti:

- Tarkasta, että laite on liitetty kunnolla verkkoon
- Lue edellä kuvattu vika- ja näyttötaulukko

Jos et vielääkään onnistu korjaamaan ongelmaa, sammuta laite, älä yritä purkaa sitä, ja soita myynnin jälkeiseen palveluun.

Erityinen ilmoitus

Tämän oppaan sisältö on tarkastettu huolellisesti. Yhtiötä ei voi kuitenkaan pitää vastuullisena mistään painovirheistä tai puutteista. Lisäksi oppaan päivitettyyn versioon saatetaan lisätä teknisiä muutoksia ilman erillistä ilmoitusta. Tämän oppaan laitteen ulkonäkö tai väri voi poiketa todellisen laitteen vastaavista ominaisuuksista.



HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Kyseisen jätteen erilliskeräys myöhempää käsittelyä varten on välttämätöntä.

Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä, ota yhteys kunnan viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, voit ehkäistä ympäristölle ja ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja, jotka voisivat muuten aiheutua, jos se hävitetään virheellisellä tavalla. Tuotteessa oleva symboli osoittaa, että sitä ei saa käsitellä normaalina kotitalousjätteenä. Se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Tämä laite on hävitettävä noudattaen erityistä jätteiden hävittämistä. Jos haluat lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, keräyksestä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasolle, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/201

		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus					
Keittotason tyyppi:					CI642C/E1
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	alueet				4
	vyöhykkeet				
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittovyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet				X
	Induktiokeittovyöhykkeet				
	säteilevät keittoalueet				
	kiinteät levyt				
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyörästetty lähimpään 5 millimetriin	Takana vasemmalla		∅	21,0	cm
	Takana keskellä		∅		cm
	Takana oikealla		∅	18,0	cm
	Keskellä vasemmalla		∅		cm
	Keskiosan keskellä		∅		cm
	Keskellä oikealla		∅		cm
	Edessä vasemmalla		∅	16,0	cm
	Edessä keskellä		∅		cm
	Edessä oikealla		∅	18,0	cm
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyörästetty lähimpään 5 millimetriin	Takana vasemmalla	L	vk		cm
	Takana keskellä	L	vk		cm
	Takana oikealla	L	vk		cm
	Keskellä vasemmalla	L	vk		cm
	Keskiosan keskellä	L	vk		cm
	Keskellä oikealla	L	vk		cm
	Edessä vasemmalla	L	vk		cm
	Edessä keskellä	L	vk		cm
	Edessä oikealla	L	vk		cm
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden	Takana vasemmalla	EElectric cooking		182,0	Wh/kg
	Takana keskellä	EElectric cooking			Wh/kg
	Takana oikealla	EElectric cooking		186,3	Wh/kg
	Keskellä vasemmalla	EElectric cooking			Wh/kg
	Keskiosan keskellä	EElectric cooking			Wh/kg
	Keskellä oikealla	EElectric cooking			Wh/kg
	Edessä vasemmalla	EElectric cooking		196,3	Wh/kg
	Edessä keskellä	EElectric cooking			Wh/kg
Edessä oikealla	EElectric cooking		187,6	Wh/kg	
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		EElectric hob		188,1	Wh/kg
Sovellettu standardi: EN 60350- 2 Ruuanlaittoon tarkoitettujen sähkötoimisten kodinkoneiden - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat					
Energiansäästöä koskevia ehdotuksia:					
<ul style="list-style-type: none"> Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta kattila keittoalueen keskelle. Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja. Aloita keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan. Käytä astioita, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen ääriarajat. 					
Nämä tiedot ovat osa laitteen käyttöohjetta.					

Sikkerhetspåminnelse og vedlikehold:

- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke tar på noen varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet, eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at nevnte brukere får opplæring i hvordan enheten skal benyttes, og forstår risikoene knyttet til enheten.
- Ikke la barn leke med enheten.
- Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn
- **ADVARSEL:** Tilberedning av mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn.
- Prøv **ALDRI** å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar noe oppå kokeplatene.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker må du slå av enheten for å unngå faren for elektrisk støt.
- Ikke bruk dampvasker til rengjøring.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på overflaten til platetoppen, da de kan bli varme.

Fjern alt søl fra lokket før du åpner det.

- Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
- Etter bruk slår du av elementet på platetoppen ved hjelp av bryteren. Ikke stol på kokekardetektoren.
- Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
- Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten, en servicerepresentant for produsenten, eller en annen kvalifisert person.
- **FORSIKTIG:** For å unngå fare som skyldes utilsiktet nullstilling av den termiske sikringsbryteren må ikke dette apparatet få strømforsyning gjennom en ekstern bryterenhet, slik som en timer, og heller ikke må det kobles til en krets som regelmessig slås av og på.

ADVARSEL: Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan føre til ulykker.

- Bruk alltid egnede kokekar.
- Plasser alltid kokekaret i midten av den enheten du bruker.
- Ikke plasser noenting på kontrollpanelet.
- Ikke bruk overflaten som skjærebrett.
- Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
- **FORSIKTIG:** Du må alltid følge med på tilberedningen. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant

Kjære kunde:

Takk for at du har kjøpt CANDY induksjonstopp. Vi håper du vil få glede av den i mange år framover.

Les denne instruksjonsveiledningen grundig før du bruker platetoppen og oppbevar veiledningen på et trygt sted for framtidig referanse.

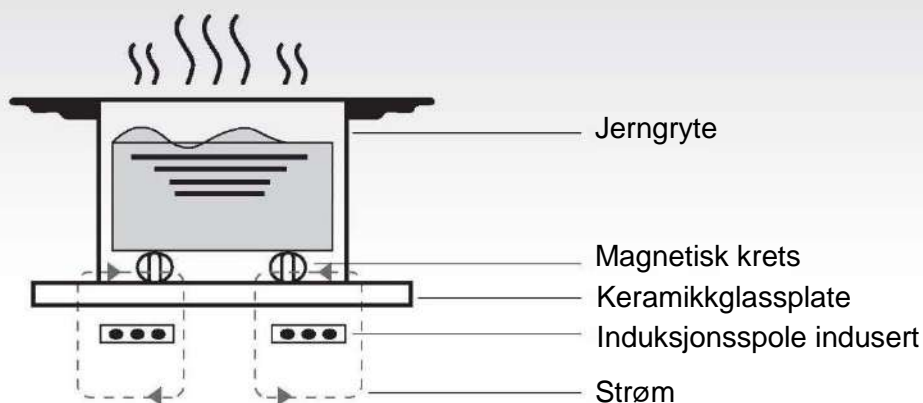
Produktinformasjon

Induksjonstoppen kan brukes til alle typer matlaging, med sine elektromagnetiske kokesoner og sine mikro-datastyrte styringer og multifunksjoner, noe som gjør den til det ideelle valget for dagens familier.

Produsert med spesialimporterte materialer er CANDY induksjonstopp ekstremt brukervennlig, solid og sikker.

Funksjonsprinsipp

Induksjonstoppen består av en induksjonsspole, en varm plate laget av magnetisk materiale og et kontrollsystem. Elektrisk strøm genererer et kraftig magnetisk felt gjennom spolen. Dette produserer et stort antall virvler som i sin tur genererer varme som deretter sendes via kokesonen til kokekaret.



Sikkerhet

Denne platetoppen er spesielt utformet for bruk i hjemmet.

I sin konstante søken etter å forbedre sine produkter forbeholder CANDY seg retten til når som helst å endre alle eventuelle tekniske, programmerings- eller estetiske aspekter av apparatet.

- Beskyttelse mot overoppvarming**
 En sensor overvåker temperaturen i kokesonene. Når temperaturen overstiger et trygt nivå slås kokesonen automatisk av.
- Avdekking av mindre eller ikke-magnetiske elementer.**
 Når et kokekar med en diameter på mindre enn 80 mm, eller noe andre små gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) eller et ikke-magnetisk kokekar (f.eks. Aluminium), har blitt satt igjen på platetoppen, høres det et lydsignal i omtrent ett minutt. Etter denne tiden går platetoppen automatisk over i standby.
- Varsel om restvarme**
 Når platetoppen har vært i funksjon en stund vil det være noe restvarme. Bokstaven «H» dukker opp for å varsle deg om at du ikke må ta på den.
- Automatisk slukking**
 En annen sikkerhetsfunksjon ved platetoppen er automatisk slukking. Dette skjer når du har glemt å slå av en kokesone.
 Standard slukketider vises i tabellen under:

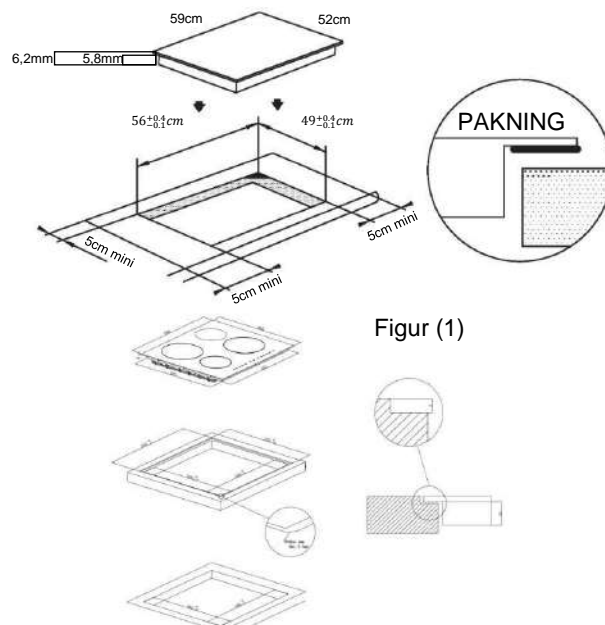
Effektnivå	Varmesonen skal automatisk slukkes etter
1~3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når kokekaret fjernes fra kokesonen slutter den straks å varmes opp og slår seg selv av etter at lydsignalet har vært utløst i ett minutt.

Advarsel: Alle som har fått implantert en pacemaker må kontakte en lege før vedkommende bruker induksjonsplaten.

Installasjon

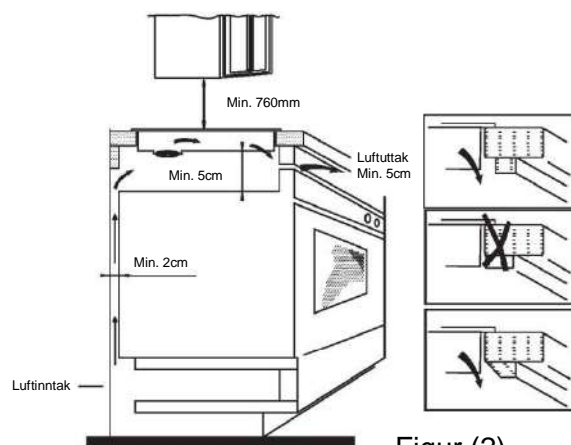
- Skjær ut et hull i benkeplaten, med de dimensjonene som er angitt i diagrammet under. Det må være minst 50 mm plass rundt hullet. Benkeplaten skal være minst 30 mm tykk og laget av et varmebestandig materiale.
Som vist i Figur (1)



Figur (1)

Skylleinstallasjon: Gjennomføres bare hvis ovnen ikke er installert under benken

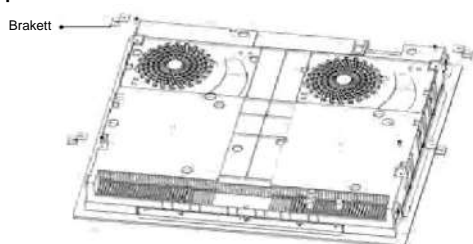
- Det er viktig at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert.
Kontroller at platetoppen er korrekt installert som vist i Figur 2.



Figur (2)

NB: Av sikkerhetshensyn må avstanden mellom platetoppen og alle eventuelle skap være minst 760 mm.

3. Fest platetoppen til arbeidsbenken med bruk av de fire brakettene nederst på platetoppen. Plasseringen av brakettene kan reguleres i henhold til tykkelsen på toppen.



Advarsler:

- (1) Induksjonstoppen må installeres av en godt kvalifisert person. Vi har våre egne kvalifiserte installatører. Du må aldri forsøke å installere apparatet selv.
- (2) Induksjonstoppen må aldri plasseres over kjøleskap, fryser, oppvaskmaskiner eller tørketromler.
- (3) Induksjonstoppen må installeres slik at optimal varmestråling er mulig.
- (4) Vegg og området over platetoppen må tåle varme.
- (5) For å unngå eventuelle skader må sandwichlaget og klebemiddelet være varmeresistent.

4. Tilkobling til strømforsyningen

Uttaket skal være koblet i samsvar med den relevante standarden, til en enkeltpolet skillebryter. Tilkoblingsmetoden vises i Figur 3.

Spenning	Kabeltilkobling
380-415V 3N~	<p>1 2 3 4 5 L1 L2 N Svart brun Blå Gul/Grønn</p>
220-240V~	<p>1 2 3 4 5 L N Svart og brun Blå Gul/Grønn</p>

Figur (3)

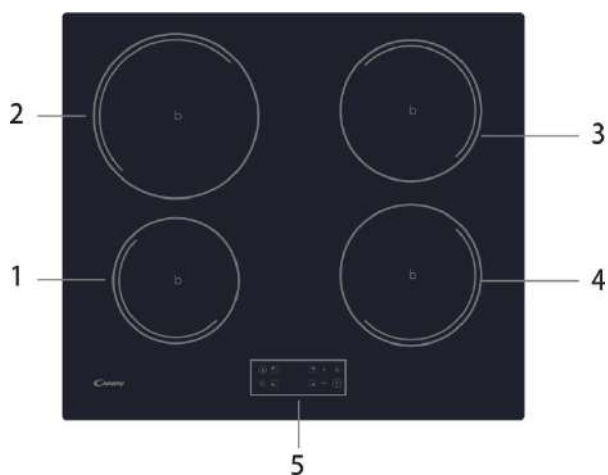
Hvis kablet er skadet eller må skiftes ut må dette gjøres av en ettersalgstekniker og med bruk av riktig verktøy, for å unngå mulige ulykker.

Hvis apparatet har blitt koblet direkte til strømmettet må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene.

Installatøren må forsikre seg om at de korrekte elektriske tilkoblingene har blitt gjennomført og at de er i samsvar med sikkerhetsreguleringene.

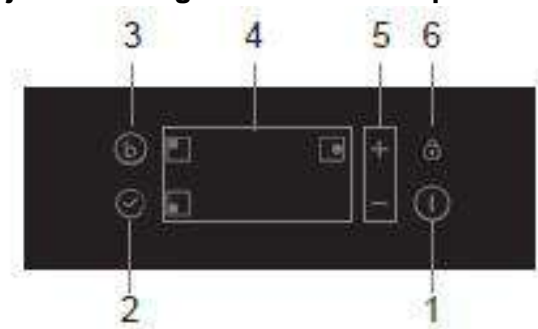
Kablet må ikke bøyes eller klemmes. Kablet må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en korrekt kvalifisert person.

Diagram over induksjonstoppen:



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Maks. 1300/1500 W sone | 4. Maks. 1800/2000 W sone |
| 2. Maks. 2300/2600 W sone | 5. Glassplate |
| 3. Maks. 1800/2000 W sone | 6. Kontrollpanel styring sone |

Skjematisk diagram over kontrollpanelet

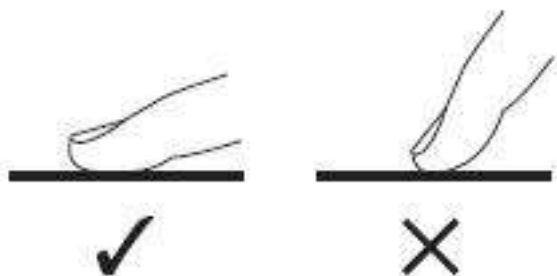


- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| 1. ON/OFF-kontroll | 4. Kontroller for kokesoner |
| 2. Timerkontroll | 5. Reguleringstast for effekt/timer |
| 3. Boost | 6. Tastelås-kontroll |

Bruk av produktet



Berøringskontroller

- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du vil høre en pipelyd hver gang en berøring registreres.
- Pass på at kontrollene alltid er rene og tørre og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker til dem. Selv et tynt lag med vann gjør det vanskelig å bruke kontrollene.



Velge riktig kokekar

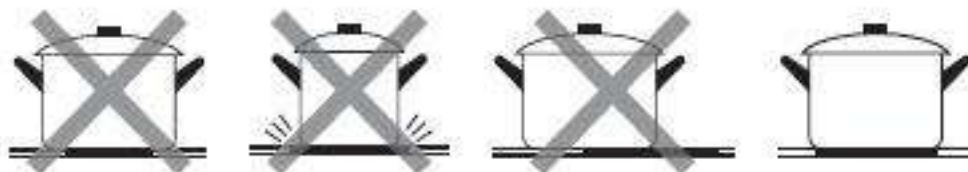


- Bruk bare kokekar som er egnet for induksjonstopper. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret
- 
- Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å gjennomføre en magnettest. Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den tiltrekkes er kokekaret egnet for induksjon.
 - Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hell litt vann i kokekaret du vil sjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet og vannet varmes er kokekaret passende.
 - Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.

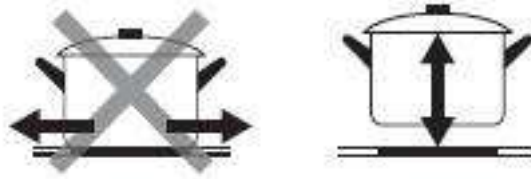
Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller rundet bunn.



Pass på at bunnen av kokekaret er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt. Ved å bruke et kokekar som er litt bredere vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar vil effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar på mindre enn 140 mm avdekkes kanskje ikke av platetoppen. Plasser alltid kokekaret sentralt på kokesonen.



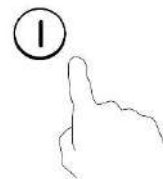
Løft alltid kokekarene av induksjonstoppen – ikke dra dem bortover, da vil de kunne lage riper i glasset.



Hvordan bruke

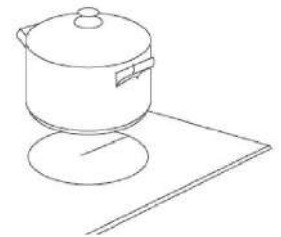
Starte matlagingen

Berør ON/OFF-kontrollen i tre sekunder. Når strømmen slås på, piper det en gang og alle displayer viser enten «-» eller «- -», noe som angir at induksjonstoppen er i ventemodus.

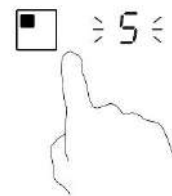


Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke.

- Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre.

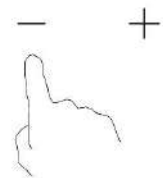


Berør kontrollvelgeren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.



Velg en varmeinnstilling ved å berøre eller «+» -kontrollen.

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen slå seg av automatisk. Du vil da måtte starte med trinn 1 igjen.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst i løpet av matlagingen.



Hvis displayet blinker  vekselvis med varmeinnstillingen

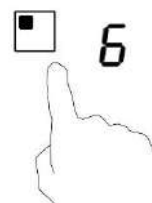
Dette betyr at:

- du ikke har plassert en panne på riktig kokesone, eller
- kokekaret du bruker ikke egner seg til induksjonsmatlaging, eller
- kokekaret er for lite eller ikke sentrert på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen. Displayet slås automatisk av dersom det ikke plasseres en egnet panne på kokesonen innen 1 minutt.

Avslutte matlagingen

Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å slå av.



Slå av kokesonen ved å bla ned til 0 eller berøre - og + -kontrollen sammen. Kontroller at displayet viser «0».



Slå hele platetoppen av ved å trykke på ON/OFF-kontrollen.



Se opp for varme overflater

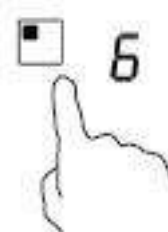
H viser hvilken kokesone som er varm. Bokstaven forsvinner når overflaten har avkjølt seg til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en strømbesparende funksjon ved behov for oppvarming av flere panner, bruk ganske enkelt kokesonen som allerede er varm.



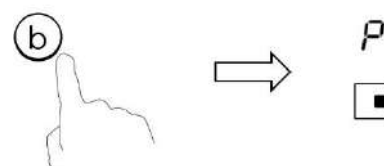
Bruke boost-funksjonen

Aktivere boost-funksjonen

Ta på kontrollvelgeren for kokesonen

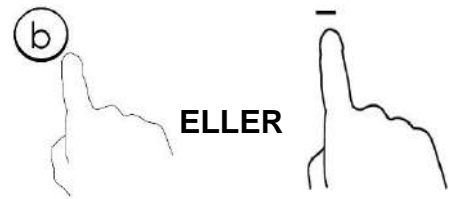


Trykk på boost-kontrollen B , soneindikatoren viser «P» og strømmen når Max.

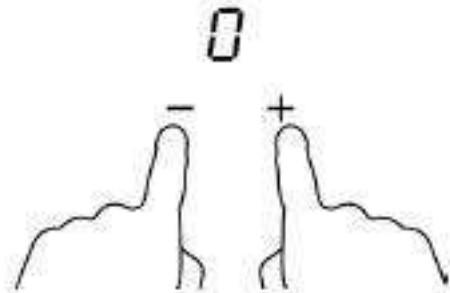


Avbryte boost-funksjonen

Trykk på «Boost» -kontrollen eller «-» -knappen for å avbryte Boost-funksjonen, deretter vil kokesonen gå tilbake til sin opprinnelige innstilling.



Trykk på «-» og «+» -kontrollen sammen. Kokesonen slås av og boost-funksjonen avbrytes automatisk.



- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å unngå utilsiktet bruk (som at barn ved et uhell slår på kokesoner).
- Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

For å låse kontrollene

Trykk på tastelåsen

Timerindikatoren vil vise «Lo»

For å låse opp kontrollene

Berør og hold tastelåsen en stund.



Når platetoppen er i låsemodus, er alle kontrollene, unntatt ON/OFF, deaktivert ①. Du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF ①-kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp platetoppen etterpå.

Timerkontroll

Du kan bruke timeren på to ulike måter:

- a) Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- b) Du kan stille den til å slå en eller flere kokesoner av når tiden er utløpt. Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.

a) Bruke timeren som minutteller

Pass på at koketoppen er slått på, hvis du velger en kokesone

Merk: du kan bruke minuttelleren, minst én sone skal være aktiv.

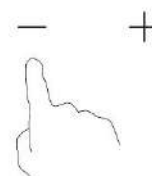


Velg sonen ved å berøre kontrollvelgeren for kokesonen.

Når sonen er bekreftet, berører du kontrollen på timeren. Tellerindikatoren vil begynne å blinke, og «10» vil vises i timerdisplayet.

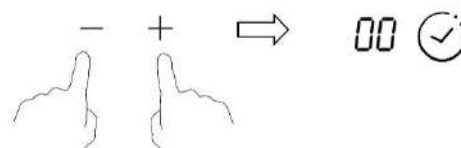
Still inn tiden ved å trykke på «-» eller «+» -kontrollen på timeren. Tips: Trykk på «-» eller «+» -kontrollen på timeren en gang for å redusere eller øke med 1 minutt.

Tips: Ta på og hold inne «-» eller «+»-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.



For å avbryte minuttelleren

Velg sonen ved å berøre kontrollvelgeren for kokesonen. I løpet av kort tid, berører du timerkontrollen. Når du tar på «-» og «+» samtidig slettes timeren og «00» vil vises i minuttdisplayet.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.



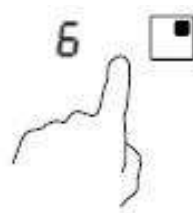
Summeren piper i 30 sekunder og timerindikatoren viser «--» når den innstilte tiden utløper.



b) Innstilling av timeren for å slå av en kokesone

Stille inn én sone:

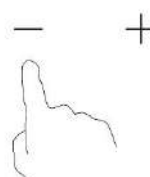
Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å stille inn timeren for. (f.eks sone 3#)



På kort tid, før displayet slutter å blinke, berører du timerkontrollen. Tellerindikatoren vil begynne å blinke, og «10» vil vises i timerdisplayet.



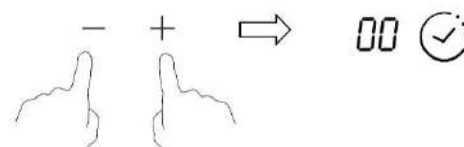
Sett tiden ved å trykke på «-» eller «+» -kontrollen av timeren. Tips: Å trykke på «-» eller «+» -kontrollen for timeren en gang vil redusere eller øke med 1 minutt. Tips: Ta på og hold inne «-» eller «+»-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.



For å avbryte timeren

Velg sonen ved å berøre kontrollvelgeren for kokesonen. I løpet av kort tid, berører du timerkontrollen.

Når du tar på «-» og «+» samtidig slettes timeren og «00» vil vises i minuttdisplayet.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.



MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren tennes for å angi hvilken sone som er valgt.



Når timeren utløper, slås den korresponderende kokesonen automatisk av.



Andre kokesoner vil fortsatt være i drift, dersom de allerede var slått på. Bildene vist ovenfor er kun for referanse, og sluttproduktet skal ha forrang.

Valg av kokekar



Stekegryte i jern

Rustfritt
stål

Jernpanne



Jerngryte

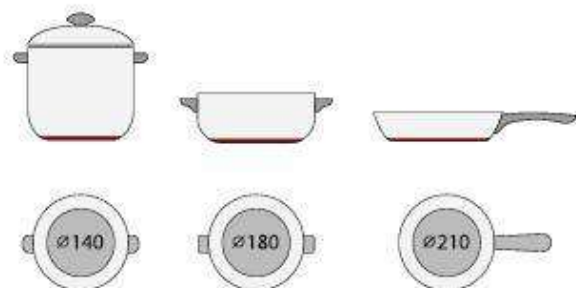
Emaljert kjele i
rustfritt stålEmaljert
kokekar

Jernplate

Du kan bruke en rekke forskjellige kokekar.

1. Denne induksjonstoppen kan identifisere en rekke kokekar, som du kan teste ved hjelp av en av disse metodene:
Plasser kokekaret på kokesonen. Hvis den aktuelle kokesonen viser et effektnivå er kokekaret velegnet. Hvis det blinker en «U» er ikke kokekaret egnet for å brukes med induksjonstoppen.
2. Hold en magnet mot kokekaret. Hvis magneten trekkes mot kokekaret er det egnet for å brukes med induksjonstoppen.
NB: Bunnen av kokekaret må inneholde et magnetisk materiale.
Det må ha en flat bunn med en diameter i henhold til tabell 1 under.
3. Bruk kun magnetiske kokekar laget av emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål, men som samtidig er kompatible med induksjon
4. Bruk kokekar hvis diameter i de magnetiske området (bunnen av karet) ligger innenfor størrelsesområdet som er angitt i tabellen under. (Tabell 1)
 - Hvis du bruker mindre kokekar, kan ytelsen bli påvirket
 - Hvis du bruker kokekar med en diameter mindre enn den som er angitt i tabell 1, kan det hende kokekarene ikke blir oppdaget

Avhengig av størrelsen på sonen kan du bruke kokekar med forskjellige diametere som vist i bildet under:





5. Hvis den magnetiske delen bare dekker bunnen av kokekaret delvis, vil bare dette området varmes opp. Resten av bunnen vil kanskje ikke varmes opp til en tilstrekkelig temperatur.
6. Hvis det magnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer slik som aluminium, vil dette kunne ha en innvirkning på oppvarmingen og på gjenkjenning av kokekaret.

Hvis bunnen på kokekaret ligner bildene under er det ikke sikkert at kokekaret gjenkjennes.



Kokesone	Bunndiameteren på induksjonskokekaret	
	Minimum	Maksimum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Verdiene over kan variere avhengig av størrelsen på kokekaret og materialet det er laget av.

Rengjøring og vedlikehold

Overflaten på induksjonstoppen kan enkelt rengjøres på følgende måte:

Type skitt	Rengjøringsmetode	Rengjøringsmaterialer
Lys	Legg i varmt vann og tørk tørt	Vaskesvamp
Ringer og kalkavleiringer	Hell litt eddik på området, tørk av en myk klut, eller bruk produkter som finnes i handelen.	Spesialklebemiddel for keramisk glass
Karamell, smeltet aluminium eller plast.	Bruk en spesialskrape for keramisk glass til å fjerne restene (et silikonprodukt er best)	Spesialklebemiddel for keramisk glass

NB: Koble alltid fra strømforsyningen før rengjøring.

Feildisplay og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnostisk funksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere funksjonen til flere komponenter uten å demontere eller demontere koketoppen fra arbeidsflaten.

Feilsøking

1) Feilkode oppstår under kundebruk og løsning

Feilkode	Feil	Løsning
Ingen automatisk gjenoppretting		
E1	Keramikkplate temperatursensorfeil -- åpen krets.	Sjekk tilkoblingen eller skift ut temperatursensoren for keramikkplaten.
E2	Keramikkplate temperatursensorfeil -- kortslutning.	
Eb	Feil på sensoren for keramisk platetemperatur	
E3	Høy temperatur på keramikkplatesensoren.	Vent til temperaturen på keramikkplaten går tilbake til normalen. Ta på «ON/OFF» -tasten for å starte enheten på nytt.
E4	Temperatursensor for IGBT-feil - åpen krets.	Skift ut kretskortet.
E5	Temperatursensor for IGBT-feil - kortslutning	
E6	Høy temperatur på IGBT.	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. Ta på «ON/OFF» -tasten for å starte enheten på nytt. Sjekk at viften fungerer problemfritt; hvis ikke, skift ut viften.
E7	Forsyningsspenningen er lavere enn den nominelle spenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspenningen er høyere enn den nominelle spenningen.	Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er normal.

Feilkode	Feil	Løsning
Ingen automatisk gjenoppretting		
U1	Kommunikasjonsfeil.	Sett tilbake tilkoblingen mellom displaykortet og strømkortet. Skift ut displaykortet eller skjermkortet.

2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Feil	Løsning A	Løsning B
LED-lyset tennes ikke når enheten er koblet til.	Det er ikke noe strøm.	Sjekk at pluggen er satt skikkelig i stikkontakten og at stikkontakten fungerer.	
	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet.	Sjekk tilkoblingen.	
	Tilbehørskretskortet er skadet.	Skift ut tilbehørskretskortet.	
	Displaykortet er skadet.	Skift ut displaykortet.	
Enkelte taster virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displaykortet er skadet.	Skift ut displaykortet.	
Indikatoren for tilberedingsmodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Romtemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller ventilasjonskappen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Sjekk at viften fungerer problemfritt; hvis ikke, skift ut viften.	
	Kretskortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under bruk og displayet blinker «u».	Feil type kokekar. Diameteren på kokekaret er for liten.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for kokekar er skadet, skift ut kretskortet.
	Koketoppen er overoppvarmet.	Enheden er overoppvarmet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen.	
		Trykk på tasten «ON/OFF» for å starte enheten på nytt.	
Varmesoner på samme side (slik som den første og andre sonen), skal vise «u».	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet;	Sjekk tilkoblingen.	
	Displaykortet på kommunikasjonsdelen er skadet.	Skift ut displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Viftemotoren har en rar lyd.	Viftemotoren er skadet.	Skift ut viften.	

Informasjonen over er vurderinger og inspeksjon av vanlige feil.

Forsøk aldri å demontere enheten selv, for å unngå farer og skader på induksjonstoppen.

Kundeservice

Hvis det skulle oppstå en feil ber vi deg om å kontrollere følgende før du kontakter ettersalgstjenesten:

- Sjekk at apparatet er korrekt koblet til stikkontakten
- Les feil- og displaytabellen over

Hvis du fremdeles ikke klarer å løse problemet, slå av apparatet, ikke forsøk å demontere det, men ring

Ettersalgstjenesten.

Spesialerklæring

Innholdet i denne veiledningen har blitt grundig sjekket. Selskapet kan likevel ikke holdes ansvarlige for eventuelle trykkfeil eller utelatelser. Alle eventuelle tekniske endringer vil dessuten kunne bli inkludert i en revidert versjon uten forhåndsvarsel. Utseendet og fargen på apparatet i denne veiledningen vil kunne variere noe fra det reelle.



KASSERING: Dette produktet må ikke kasseres som usortert husholdningsavfall. Det er nødvendig å samle inn slikt avfall separat for å håndtere det korrekt.

Enheten er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).

Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på korrekt måte bidrar du til å forebygge mulige skader på miljøet og på menneskelig helse, som ellers ville ha kunnet oppstå hvis apparatet ble kastet på en feilaktig måte.

Dette symbolet på produktet indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall.

Dette apparatet skal behandles som spesialavfall. For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringsselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringsselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

Produktinformasjon for elektriske koketopper for hjemmebruk i samsvar med rådsdirektiv (EU) Nr. 66/201					
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon					
Type koketopp:					CI642C/E1
Antall kokesoner og/eller områder	soner				4
	områder				
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjonskokesoner				X
	Induksjonskokeområder				
	strålekokesoner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm	Bakre venstre	Ø	21,0	cm	
	Bakre midtre	Ø		cm	
	Bakre høyre	Ø	18,0	cm	
	Midtre venstre	Ø		cm	
	Midtre midtre	Ø		cm	
	Midtre høyre	Ø		cm	
	Framre venstre	Ø	16,0	cm	
	Framre midtre	Ø		cm	
	Framre høyre	Ø	18,0	cm	
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm	Bakre venstre	L v		cm	
	Bakre midtre	L v		cm	
	Bakre høyre	L v		cm	
	Midtre venstre	L v		cm	
	Midtre midtre	L v		cm	
	Midtre høyre	L v		cm	
	Framre venstre	L v		cm	
	Framre midtre	L v		cm	
	Framre høyre	L v		cm	
Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg	Bakre venstre	ECelekrisk tilberedning	182,0	Vekt/kg	
	Bakre midtre	ECelekrisk tilberedning		Vekt/kg	
	Bakre høyre	ECelekrisk tilberedning	186,3	Vekt/kg	
	Midtre venstre	ECelekrisk tilberedning		Vekt/kg	
	Midtre midtre	ECelekrisk tilberedning		Vekt/kg	
	Midtre høyre	ECelekrisk tilberedning		Vekt/kg	
	Framre venstre	ECelekrisk tilberedning	196,3	Wh/kg	
	Framre midtre	ECelekrisk tilberedning		Vekt/kg	
Framre høyre	ECelekrisk tilberedning	187,6	Wh/kg		
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo		ECelectric hob	188,1	Vekt/kg	
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlaging - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne					
Forslag til energisparing					
<ul style="list-style-type: none"> • For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekarret midt på kokesonen. • Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen. • Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden. • Start å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm. • Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt. 					
Denne informasjonen er å anse som en del av brukerveiledningen.					

Sigurnosne napomene i održavanje:

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte dijelove koji se zagrijevaju.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca starosti 8 i više godina te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o upotrebi uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje uključuje upotreba uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca bez nadzora ne smiju čistiti niti održavati uređaj.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja opasno je i može izazvati požar.
- **NIKAD** nemojte pokušavati ugaziti vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj radi izbjegavanja mogućnosti strujnog udara.
- Ne rabite parni čistač za čišćenje

- Budući da se mogu zagrijati, metalne predmete, kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci tava ne smijete stavljati na površinu ploče za kuhanje.

S poklopca treba ukloniti bilo kakav izljev prije otvaranja.

- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- Nakon upotrebe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolnog gumba. Ne oslanjajte se na detektor tave.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Sredstvo za isključenje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- U uputama se navodi vrsta kabela koju treba rabiti s obzirom na temperaturu stražnje površine uređaja.
- Ako je napojni kabel oštećen, moraju ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- **OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, ili biti priključen na strujni krug koji glavni izvor redovito uključuje i isključuje.

UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ugradne ploče proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne, ili štitnike ugradne ploče priložene uz uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može prouzročiti nesreće.

- Uvijek koristite prikladno posuđe.
- Uvijek stavite tavu u središte površine na kojoj kuhate.
- Nemojte stavljati ništa na kontrolnu ploču.
- Nemojte koristiti površinu kao dasku za rezanje.

- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- **OPREZ:** Proces kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

Poštovani korisniče:

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje tvrtke CANDY. Nadamo se da će vam dati mnogo godina uspješnog rada.

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije upotrebe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu kako biste ga mogli ponovo pročitati.

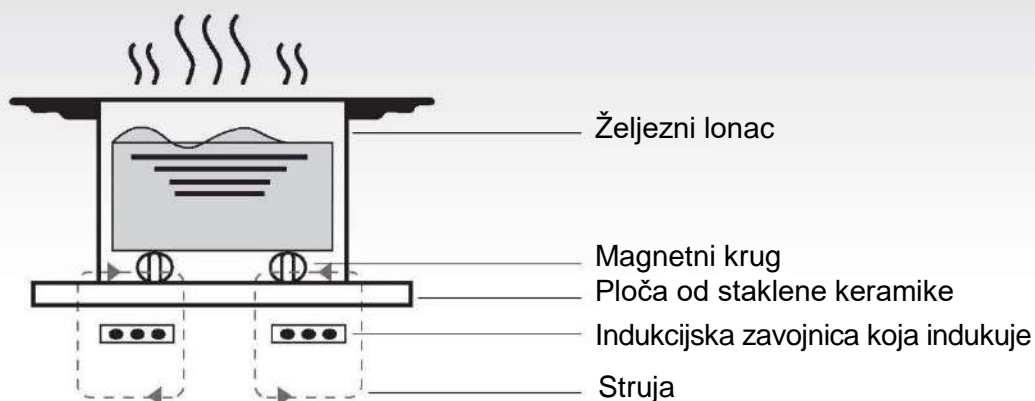
Uvod u proizvod

Indukcijska ploča za kuhanje namijenjena je svim vrstama kuhanja jer ima elektromagnetske zone kuhanja i mikroračunalne kontrolne gumbе i multifunkcije pa je idealan izbor za suvremenu obitelj.

Izrađena pomoću specijalno uvezenih materijala, indukcijska ploča za kuhanje tvrtke CANDY iznimno je prilagođena korisniku, izdržljiva je i sigurna.

Načelo rada

Indukcijska ploča za kuhanje sadrži zavojnicu, vruću ploču od feromagnetskog materijala i upravljački sustav. Električna struja stvara snažno magnetsko polje kroz zavojnicu. Ovim se stvara veliki broj vrtloga koji stvaraju toplinu koja se kroz zonu kuhanja prenosi na posudu za kuhanje.



Sigurnost

Ova je ploča za kuhanje posebno namijenjena upotrebi u kućanstvima.

Tvrtna CANDY stalno nastoji poboljšati svoje proizvode i zadržava pravo preinake bilo kojeg tehničkog, programskog ili estetskog vida ovoga uređaja u bilo kojem trenutku.

- **Zaštita od pregrijavanja**

Osjetnik nadzire temperaturu u zonama kuhanja. Kada temperatura prijeđe sigurnu razinu, zona kuhanja automatski se isključuje.

- **Otkrivanje malih ili nemagnetskih predmeta**

Kada se tava promjera manjeg od 80 mm ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ili nemagnetska tava (npr. aluminijska) ostavi na ploči za kuhanje, zujalica zuji otprilike minutu, a nakon toga ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje spremnosti za rad.

- **Upozorenje o ostatku topline**

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutan je ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H“ da bi vas upozorilo da se držite podalje od ploče za kuhanje.

- **Automatsko isključivanje**

Automatsko isključivanje još je jedna sigurnosna značajka indukcijske ploče za kuhanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu kuhanja. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

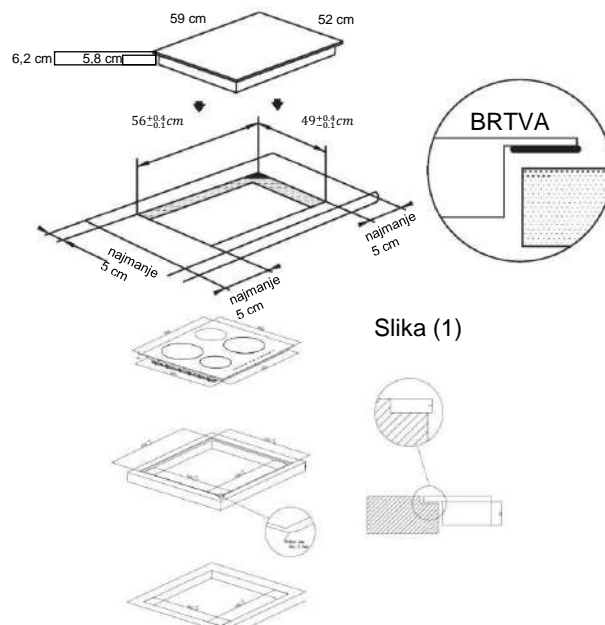
Razina struje	Zona zagrijavanja gasi se automatski nakon
1 ~ 3	8 sati
4 ~ 6	4 sata
7 ~ 9	2 sata

Kad tavu maknete iz zone kuhanja, odmah se prestane zagrijavati i isključuje se nakon što je zujalica zujala minutu.

Upozorenje: Sve osobe koje imaju ugrađeni elektrostimulator srca (pacemaker) trebaju se posavjetovati s liječnikom prije upotrebe indukcijske ploče.

Ugradnja

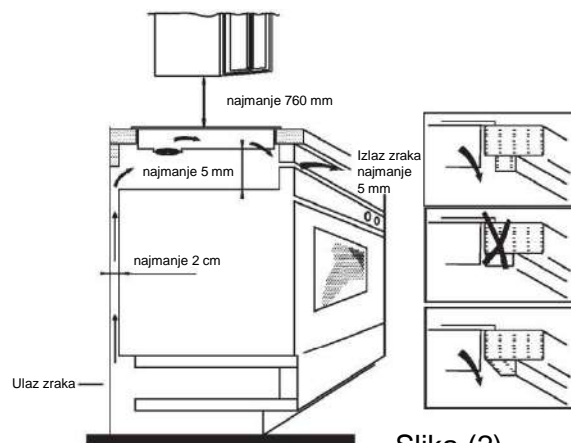
1. Napravite udubljenje na radnoj površini. Dimenzije udubljenja prikazane su na donjem dijagramu. Oko udubljenja treba biti prostor od najmanje 50 mm. Radna površina treba biti debela najmanje 30 mm i izrađena od materijala otpornog na toplinu. Kako je prikazano na Slici (1)



Slika (1)

Uvučena ugradnja (u ravni s pultom): Moguće samo ako pećnica nije ugrađena ispod pulta.

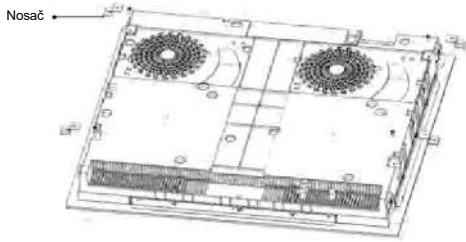
2. Indukcijska ploča mora imati dobru ventilaciju i ne smiju se blokirati ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da se ploča za kuhanje ispravno ugradi, kako je prikazano na Slici 2.



Slika (2)

Napomena: Radi sigurnosti razmak između ploče za kuhanje i bilo kojeg kuhinjskog ormarića iznad nje mora biti najmanje 760 mm.

3. Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću četiri nosača na dnu ploče. Položaj nosača možete namjestiti prema debljini radne površine.



Upozorenja:

- (1) Indukcijsku ploču mora ugraditi propisno kvalificirana osoba. Imamo vlastito kvalificirano osoblje za ugradnju. Nikad ne pokušavajte sami ugraditi uređaj.
- (2) Indukcijska se ploča za kuhanje ne smije ugraditi iznad hladnjaka, zamrzivača, perilica posuđa ili sušilica rublja.
- (3) Indukcijsku ploču treba ugraditi na način da je moguće optimalno zračenje topline.
- (4) Zid i područje iznad ploče za kuhanje trebaju moći izdržati toplinu.
- (5) Radi izbjegavanja bilo kakvog oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.

4. Spajanje na sustav napajanja

Utičnicu treba priključiti u skladu s odgovarajućom normom na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je na Slici 3.

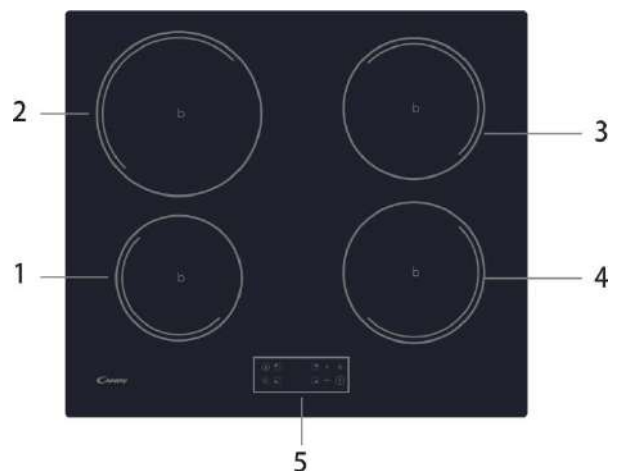
Napon	Spajanje žica		
380 – 415 V 3N~	1 • L1 Crnosmeđa	2 • L2 Plava	3 — 4 — N Plava Žuta/zelena
220 – 240 V	1 — 2 — L Crna i smeđa	3 — 4 — N Plava	5 — Žuta/zelena

Slika (3)

Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar službe za pomoć nakon prodaje, uz upotrebu odgovarajućih alata, kako bi se izbjegle nezgode.

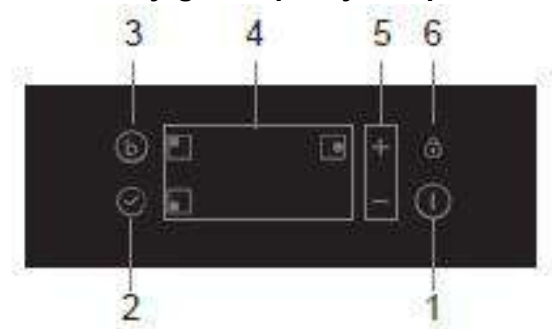
Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata. Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da spoj udovoljava sigurnosnim propisima. Kabel se ne smije savijati ni sabijati. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo propisno kvalificirana osoba.

Dijagram indukcijske ploče za kuhanje:



1. Zona maks. 1300/1500 W
2. Zona maks. 2300/2600 W
3. Zona maks. 1800/2000 W
4. Zona maks. 1800/2000 W
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

Shematski dijagram upravljačke ploče

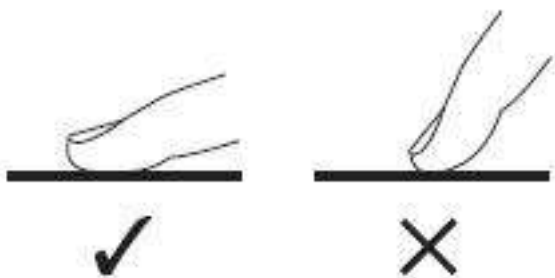


1. Tipka ON/OFF (uključivanje/isključivanje)
2. Vremenski programator
3. Povećanje snage
4. Tipka za odabir zone zagrijavanja
5. Tipka za regulaciju snage / vremenskog programatora
6. Kontrola zaključavanja tipki

Način rada proizvoda

Tipke na dodir

- Tipke reagiraju na dodir, tako da nije potreban pritisak.
- Upotrijebite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Oglasit će zvuk svaki put kad se zabilježi dodir.
- Uvijek održavajte tipke za upravljanje čistima, suhima i pazite da ih ništa ne prekriva (npr. kućanski pribor ili krpa). Čak i malo vode može otežati rukovanje tipkama za upravljanje.




Odabir prikladnog posuđa za kuhanje



- Upotrebljavajte isključivo posuđe čije je dno prikladno za induksijsko kuhanje.

Potražite simbol indukcije na ambalaži ili na dnu lonca.

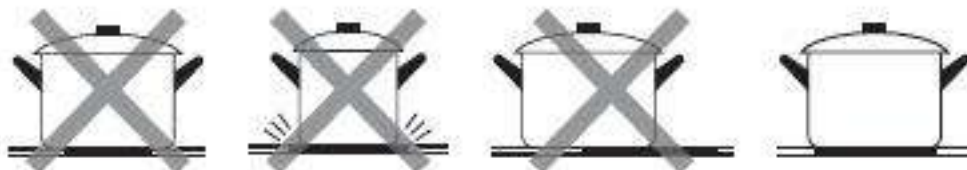
- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem magnetskog testa.
Pomaknite magnet prema dnu lonca. Ako lonac privuče magnet, lonac je prikladan za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u lonac koji želite provjeriti.
 2. Ako  nema treptaja na zaslonu i voda se grije, lonac je prikladan.
- Posuđe izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.



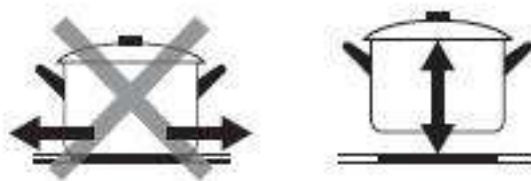
Nemojte upotrebljavati posuđe s oštrim rubovima ili zakrivljenim dnom.



Dno vašeg lonca mora biti glatko, mora ravno pristajati na staklo te biti iste veličine kao i zona za kuhanje. Upotrebljavajte lonce čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona. Ako rabite nešto širi lonac, osigurava se maksimalna iskoristivost energije. Ako rabite manji lonac, ploča za kuhanje može raditi slabije od očekivanog. Lonce manje od 140 mm ploča za kuhanje možda neće otkriti. Uvijek lonac postavite središnje na zonu za kuhanje.



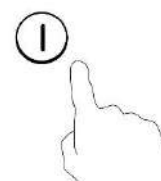
Uvijek podižite lonce s indukcijske ploče za kuhanje – nemojte ga gurati jer može ogrepsi staklo.



Kako koristiti?

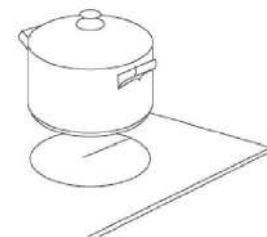
Započnite kuhanje

Dodirnite tipku „ON/OFF“ (uključivanje / isključivanje) na tri sekunde. Nakon uključivanja zujalica se oglasi jedanput, svi zasloni prikazuju „-“ ili „- -“, označavajući da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju spremnosti za rad.

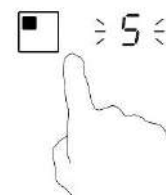


Postavite prikladan lonac na zonu za kuhanje koju želite upotrijebiti.

- Uvjerite se da su lonac i površina zone za kuhanje čisti i suhi.

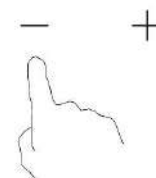


Kada dodirnete tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja, indikator pored tipke će zatreptati.



Odaberite zonu topline dodirivanjem tipke „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete zonu topline unutar jedne minute, indukcijska će se ploča za kuhanje automatski isključiti. Morat ćete ponoviti prvi korak.
- U bilo kojem trenutku za vrijeme kuhanja možete prilagoditi postavku topline.



Ako zaslon naizmjenice treperi s postavkom topline

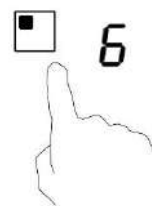
To znači da:

- niste postavili lonac na ispravnu zonu za kuhanje ili
- lonac koji upotrebljavate nije prikladan za indukcijsko kuhanje ili
- je lonac premali ili nije pravilno središnje postavljena na zonu za kuhanje.

Do zagrijavanja ne dolazi ako na zoni za kuhanje nije postavljen prikladan lonac. Zaslon će se automatski isključiti nakon jedne minute, ako na njega nije postavljen prikladan lonac.

Dovršite kuhanje

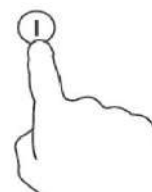
Dodirnite tipku za upravljanje odabirom zone zagrijavanja koju želite isključiti.



Isključite polje za kuhanje pomicanjem prema dolje na „0” ili istodobnim držanjem tipki „-” i „+”. Provjerite prikazuje li se na pokazivaču „0”.



Isključite cijelu ploču za kuhanje dodirivanjem tipke „ON/OFF” (uključivanje/isključivanje).



Pazite na vruće površine.

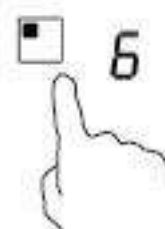
H pokazuje koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kad se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Može se upotrebljavati i kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijavati još lonaca, upotrijebite ploču za zagrijavanje koja je još vruća.



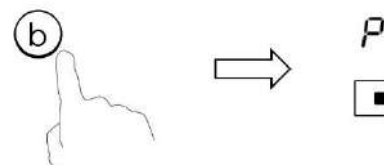
Upotreba funkcije Boost

Aktivirajte funkciju pojačanja

Dodirivanje tipke za odabir zone zagrijavanja.

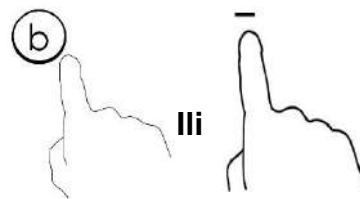


Dodirnete li regulator pojačanja B, indikator zone pokazuje „P” i snaga doseže maksimum.

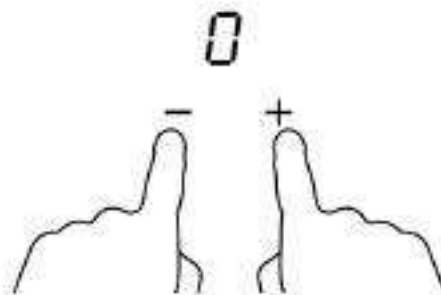


Poništavanje funkcije Boost

Dodirnite tipku „Boost” ili „-” za isključenje funkcije Boost, polje za kuhanje vratit će se na izvornu postavku.



Istodobno dodirnite „-” i „+”. Polje za kuhanje se isključuje i funkcija pojačanja automatski se poništava.



- Zona kuhanja vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

Zaključavanje tipki

- Tipke možete zaključati kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (primjerice, djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kad su tipke zaključane, onemogućene su sve funkcije osim uključivanja/isključivanja.

Za zaključavanje tipki

Dodirnite kontrolu zaključavanja Indikator vremenskog programatora prikazat će „Lo”.

Za otključavanje tipki

Dodirnite i zadržite kontrolu zaključavanja neko vrijeme.



Kad je ploča za kuhanje u zaključanom režimu, sve su tipke onemogućene osim tipke „ON/OFF” (uključivanje/isključivanje) ①, u slučaju nužde uvijek možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje dodirivanjem tipke „ON/OFF” (uključivanje / isključivanje) ①, ali u sljedećem koraku ćete morati prvo otključati ploču za kuhanje.

Vremenski programator

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao brojač minuta. U tom slučaju, vremenski programator ne isključuje zone za kuhanje kad postavljeno vrijeme istekne.
- Možete namjestiti da se isključi jedno ili više polja za kuhanje nakon isteka namještenog vremena.

Maksimalna postavka vremenskog programatora je 99 min.

a) Upotreba vremenskog programatora kao brojača minuta

Provjerite je li ploča za kuhanje uključena ako odabirete polje za kuhanje.

Napomena: Kada koristite brojač minuta, barem jedna zona mora biti aktivna.

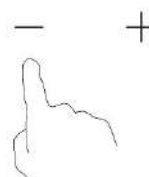


Odaberite zonu dodirrom kontrole za odabir zone zagrijavanja.

Kad je zona potvrđena, dodirnite kontrolu vremenskog programatora. Indikator brojača početak će treperiti i na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se „10”.

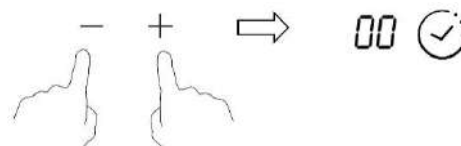
Namjestite vrijeme dodirrom na kontrole vremenskog programatora „-” ili „+”. Savjet: Dodirnite tipku „-” ili „+” vremenskog programatora jednom za smanjenje ili povećanje po jednu minutu.

Dodirnite i držite tipku „-” ili „+” vremenskog programatora za smanjenje ili povećanje po deset minuta.



Poništavanje mjerača minuta

Odaberite zonu dodirrom kontrole za odabir zone zagrijavanja. Nakratko dodirnite tipku vremenskog programatora. Dodirnete li zajedno „-” ili „+”, vremenski se programator poništava i na pokazivaču minuta prikazat će se „00”.



Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje.

Zaslom će prikazivati preostalo vrijeme i indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



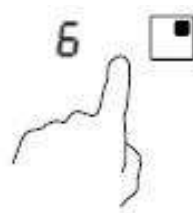
Zvučni će se signal oglašavati 30 sekundi, a indikator vremenskog programatora prikazuje „- -” po završetku postavke.



b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone kuhanja

Postavite jednu zonu

Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vrijeme. (npr. zona 3#)

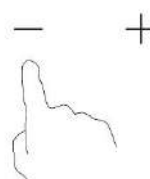


Nakratko, prije nego zaslon prestane treperiti, dodirnite tipku vremenskog programatora. Indikator brojača počet će treperiti i na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se „10”.



Namjestite vrijeme dodiranjem na kontrole vremenskog programatora „-” ili „+”. Savjet: Dodirnite tipku „-” ili „+” vremenskog programatora jednom i smanjit će se ili povećati za jednu minutu.

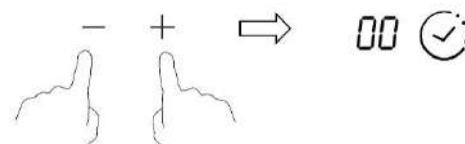
Dodirnite i držite tipku „-” ili „+”, vremenski će se programator smanjivati ili povećavati po deset minuta.



Poništavanje vremenskog programatora

Odaberite zonu dodiranjem kontrole za odabir zone zagrijavanja. Nakratko dodirnite tipku vremenskog programatora.

Dodirnete li zajedno „-” ili „+”, vremenski se programator poništava i na pokazivaču minuta prikazat će se „00”.



Kad postavite vrijeme, odmah će početi odbrojavanje. Zaslon će prikazivati preostalo vrijeme, a indikator vremenskog programatora treptat će 5 sekundi.



NAPOMENA: Crvena točka pored indikatora razine snage zasvijetli će označavajući da je zona odabrana.

Kad istekne vrijeme kuhanja, dotična će se zona za kuhanje automatski isključiti.



Druge zone za kuhanje nastaviti će s radom ako su ranije bile uključene. Gore prikazane slike služe samo kao referenca, a prednost ima izgled tipke na konačnom proizvodu.

Odabir posuđa za kuhanje



Željezna tava
za prženje na
ulju



Nehrđajući
čelik:



Željezna
tava



Željezni
čajnik



Emajlirani
čajnik od
nehrđajućeg
čelika



Emajlirana
posuda za
kuhanje

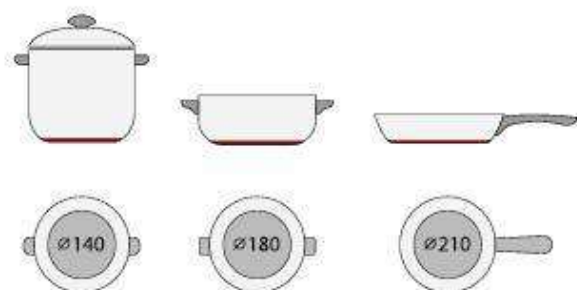


Željezna zdjela

Možete imati brojne različite posude za kuhanje

1. Indukcijska ploča za kuhanje može prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete testirati jednim od sljedećih načina:
Postavite posudu u zonu kuhanja. Ako dotična zona kuhanja prikazuje razinu struje, posuda je prikladna. Ako treperi „U”, posuda nije prikladna za upotrebu s indukcijskom pločom za kuhanje.
2. Držite magnet kraj posude. Ako posuda privuče magnet, prikladna je za upotrebu s indukcijskom pločom za kuhanje.
Napomena: Dno posude mora sadržavati magnetski materijal.
Mora imati ravno dno promjera u skladu s tablicom 1 u nastavku.
3. Upotrebljavajte samo feromagnetsko posuđe izrađeno od emajliranog čelika, lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika koje je kompatibilno s indukcijskom pločom za kuhanje.
4. Upotrebljavajte lonce čiji je promjer feromagnetskog područja (dno lonca) u skladu s dimenzijama u tablici u nastavku. (Tablica 1)
 - Upotreba manjih lonaca može utjecati na učinkovitost
 - Ako upotrebljavate lonac s promjerom manjim od navedenog u tablici 1 lonac možda neće biti detektovan

U skladu s dimenzijama zone možete upotrebljavati lonce različitih promjera kako je prikazano u nastavku:





5. Ako feromagnetski dio samo djelomično prekriva dno lonca, zagrijavat će se samo feromagnetsko područje, a ostatak dna možda se neće zagrijati na temperaturu dostatnu za kuhanje.
6. Ako feromagnetsko područje nije homogeno nego sadrži i druge materijale kao što je primjerice aluminij, to može utjecati na zagrijavanje i prepoznavanje lonca na ploči za kuhanje.

Ako je dno lonca slično prikazanome na slikama u nastavku, može se dogoditi da lonac ne bude prepoznat.



Zona kuhanja	Promjer dna indukcijskog posuđa za kuhanje	
	Najmanje	Najviše
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180

Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini tave i materijalu od kojeg je izrađena.

Čišćenje i održavanje

Površinu indukcijske ploče za kuhanje možete jednostavno očistiti na sljedeći način:

Vrsta onečišćenja	Način čišćenja	Sredstva za čišćenje
Svjetlo	Uronite u vruću vodu i obrišite	Spužva za čišćenje
Obruči i kamenac	Nanesite bijeli ocat na to područje, obrišite mekanom krpom ili rabite proizvod iz trgovačke ponude	Specijalno ljepilo za keramičko staklo
Slatkiši, rastopljeni aluminij ili plastika	Upotrijebite specijalnu strugalicu za keramičko staklo da biste uklonili ostatke (najbolji je proizvod od silikona)	Specijalno ljepilo za keramičko staklo

Napomena: Isključite napajanje prije čišćenja.

Prikaz kvara i ispitivanje

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je samodijagnostičkom funkcijom. Ovim testom tehničar može provjeriti funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Rješavanje problema

1) Kôd kvara koji se može javiti tijekom korištenja i rješenje;

Kôd greške	Problem	Rješenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar temperaturnog senzora keramičke ploče - otvoreni strujni krug	Proverite priključak ili zamijenite temperaturni senzor keramičke ploče.
E2	Kvar temperaturnog senzora keramičke ploče - kratki strujni krug	
Eb	Kvar temperaturnog senzora keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite tipku „ON/OFF“ (uključivanje / isključivanje) za ponovno pokretanje jedinice.
E4	Temperaturni senzor kvara IGBT-a - otvoreni strujni krug.	Zamijenite ploču za napajanje.
E5	Temperaturni senzor kvara IGBT-a - kratki strujni krug	
E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite tipku „ON/OFF“ (uključivanje / isključivanje) za ponovno pokretanje jedinice. Provjerite radi li ventilator glatko; ako ne, zamijenite ga.

Kôd greške	Problem	Rješenje
Nema automatskog oporavka		
E7	Napon napajanja ispod je nazivnog napona.	Provjerite je li opskrba strujom normalna. Uključite uređaj ako je opskrba strujom normalna.
E8	Napon napajanja iznad je nazivnog napona.	
U1	Greška u komunikaciji.	Ponovno umetnite priključak između zaslonske ploče i ploče za napajanje. Zamijenite ploču za napajanje ili zaslonsku ploču.

2) Specifični kvar i rješenje

Ukoliko	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED indikator se ne uključuje kad je uređaj spojen na napajanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto učvršćen u utičnicu i je li utičnica ispravna.	
	Pokvarila se dodatna ploča za napajanje i zaslonska ploča.	Provjerite priključak.	
	Dodatna je ploča za napajanje oštećena.	Zamijenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Zaslonska ploča je oštećena.	Zamijenite zaslonsku ploču.	
Neke tipke ne mogu raditi ili LED pokazivač ne radi normalno.	Zaslonska ploča je oštećena.	Zamijenite zaslonsku ploču.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se grijanje ne pokreće.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Okolna temperatura može biti previsoka. Ulaz zraka ili ventilacijski odvod mogu biti blokirani.	
	Ventilator ne radi kako treba.	Provjerite radi li ventilator glatko; ako ne, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Grijanje se naglo zaustavlja tijekom rada i pokazivač treperi „U“.	Vrsta posude je pogrešna. Promjer lonca je premalen.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte upute za upotrebu.)	Krug za detekciju posude je oštećen, zamijenite ploču za napajanje.
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica je pregrijana. Pričekajte da se temperatura vrati na normalu.	
			Pritisnite tipku „ON/OFF“ (Uključivanje / Isključivanje) za ponovno pokretanje jedinice.

Ukoliko	Problem	Rješenje A	Rješenje B
Zone zagrijavanja iste strane (kao što su prva i druga zona) prikazati „u“.	Greška spajanja ploče za napajanje i zaslonske ploče.	Provjerite priključak.	
	Zaslonska ploča komunikacijskog dijela je oštećena.	Zamijenite zaslonsku ploču.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora ne zvuči normalno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamijenite ventilator.	

Gore navedeno su procjene i ispitivanja uobičajenih grešaka.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli opasnost i oštećenja indukcijske ploče za kuhanje.

Služba za korisnike

Ako dođe do kvara, prije nego pozovete Službu za pomoć nakon prodaje, izvedite sljedeće radnje:

- Provjerite je li uređaj ispravno uključen.
- Proučite gornju tablicu prikaza kvara.

Ako i dalje ne možete riješiti problem, isključite uređaj, ne pokušavajte ga rastaviti i pozovite Službu za pomoć nakon prodaje.

Posebna izjava

Pažljivo smo provjerili sadržaj ovoga priručnika. No, tvrtka ne snosi odgovornost za bilo kakve pogreške u tiskanju ili izostavljene podatke.

Nadalje, bilo kakve tehničke preinake mogu se uključiti u revidiranu verziju priručnika bez obavijesti. Izgled i boja uređaja u ovom priručniku mogu se razlikovati od izgleda i boje stvarnog uređaja.



ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Potrebno je odvojeno prikupljanje takvog otpada radi obrade.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporabi i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini gdje ste kupili proizvod.

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Ako se pobrinete za ispravno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju šteta po okoliš i ljudsko zdravlje koje bi mogle nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznaka na proizvodu znači da se proizvod ne smije smatrati uobičajenim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na prikupno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Ovaj uređaj zahtijeva posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporabi i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini gdje ste ga kupili.

Informacije o proizvodu električna ploča za kuhanje u kućanstvu u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/201.

		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela					
Vrsta ploče za kuhanje					CI642C/E1
Broj zona i/ili površina za kuhanje	zone				4
	površine				
Tehnologija zagrijavanja (indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, isijavajuće zone za kuhanje, tvrde plohe)	indukcijske zone za kuhanje				X
	Indukcijske površine za kuhanje				
	isijavajuće zone za kuhanje, tvrde plohe				
Za kružne zone ili površine za kuhanje: promjer iskoristive površine po električnoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Stražnji lijevi	∅	21,0	cm	
	Stražnji središnji	∅		cm	
	Stražnji desni	∅	18,0	cm	
	Središnji lijevi	∅		cm	
	Središnji središnji	∅		cm	
	Središnji desni	∅		cm	
	Prednji lijevi	∅	16,0	cm	
	Prednji središnji	∅		cm	
	Prednji desni	∅	18,0	cm	
Za nekružne zone ili površine za kuhanje: dužina i širina iskoristive površine po električnoj zoni ili površini za kuhanje, zaokružena na najbližih 5 mm.	Stražnji lijevi	D P		cm	
	Stražnji središnji	D P		cm	
	Stražnji desni	D P		cm	
	Središnji lijevi	D P		cm	
	Središnji središnji	D P		cm	
	Središnji desni	D P		cm	
	Prednji lijevi	D P		cm	
	Prednji središnji	D P		cm	
	Prednji desni	D P		cm	
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuhanje izračunana po kg	Stražnji lijevi	Električno kuhanje	182,0	Wh/kg	
	Stražnji središnji	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Stražnji desni	Električno kuhanje	186,3	Wh/kg	
	Središnji lijevi	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Središnji središnji	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Središnji desni	Električno kuhanje		Wh/kg	
	Prednji lijevi	Električno kuhanje	196,3	Wh/kg	
	Prednji središnji	Električno kuhanje		Wh/kg	
Prednji desni	Električno kuhanje	187,6	Wh/kg		
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunana po kg		Električna ploča za kuhanje	188,1	Wh/kg	
Primijenjeni standard: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Električna ugradbena ploča – Metode ispitivanja za mjerenje radnih značajka					
Savjeti za uštedu energije:					
<ul style="list-style-type: none"> • Kako biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite lonac u središnji dio zone za kuhanje. • Upotrebom poklopca za zadržavanje topline skraćuje se vrijeme kuhanja i štedi energija. • Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja. • Počnite kuhanje na višoj temperaturi, zatim smanjite temperaturu kada se hrana zagrije. • Upotrebljavajte lonce čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona. 					
Ove informacije treba imati u vidu kao dio korisničkih uputa za uređaj.					

Observații privind siguranța și întreținerea:

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Încercați să nu atingeți elementele de încălzire.
- Copiii cu vârste sub 8 ani nu trebuie lăsați în apropierea aparatului dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârstă de cel puțin opt ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele aferente.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu se vor face de către copii fără a fi supravegheați.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la producerea unui incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu, de exemplu, un capac sau un material antiincendiu.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- Nu utilizați un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiile de curățare.

- Obiectele metalice, ca de exemplu cuțite, furculițe, linguri și capace de tigaie nu trebuie amplasate pe suprafața plitei deoarece pot deveni fierbinți.

Orice substanțe scurse trebuie curățate de pe capac înainte de a-l deschide.

- Suprafața plitei trebuie să se poată răci înainte de a închide capacul.
- După utilizare, decuplați elementul plitei de la butonul de comandă. Nu vă bazați pe detectorul pentru vase.
- Acest aparat nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Aceasta înseamnă că, pentru deconectare, trebuie încorporat în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.
- Instrucțiunile specifică tipul de cablu ce trebuie folosit, având în vedere temperatura suprafeței posterioare a aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, de agenții săi de service sau de persoane calificate în mod similar pentru a evita pericolele.
- **ATENȚIE:** Pentru a evita un pericol ce poate apărea datorită resetării incorecte a întreruperii alimentării din motive termice, acest aparat nu trebuie să fie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, ca de exemplu un temporizator, sau să fie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de rețea.

AVERTISMENT: Utilizați numai protecții de plită concepute de către producătorul aparatului de gătit sau indicate de către producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau protecții de plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare pot produce accidente.

- Utilizați întotdeauna vase de gătit corespunzătoare.
- Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei pe care gătiți.
- Nu așezați nimic pe panoul de comandă.

- Nu utilizați suprafața ca tocător.
- Suprafața plitei trebuie să se poată răci înainte de a închide capacul.
- **ATENȚIE:** se va supraveghea procesul de gătire. Procesul de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

Stimate client!

Vă mulțumim pentru achiziționarea plitei cu inducție CANDY. Sperăm că va funcționa foarte bine mult timp.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza plita și să îl păstrați la loc sigur pentru consultări ulterioare.

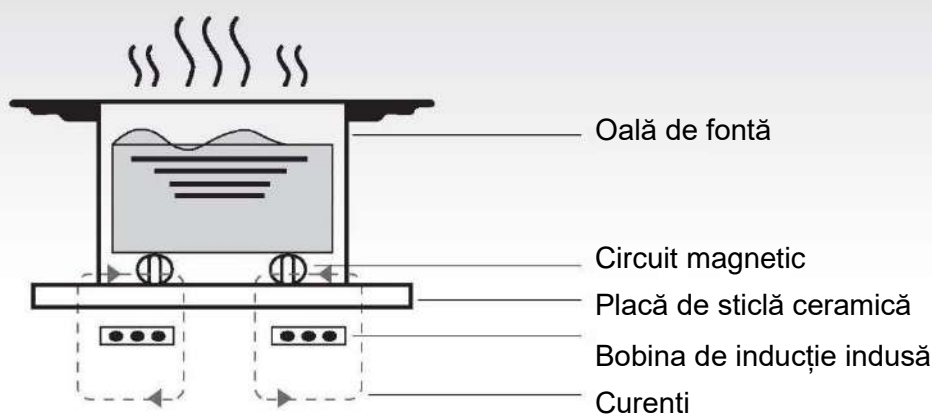
Prezentarea produsului

Plita cu inducție poate fi folosită pentru orice tip de gătire, datorită zonelor de gătire electromagnetice și a butoanelor micro-computerizate, precum și a multiplelor funcții, devenind astfel alegerea ideală pentru familiile moderne.

Fabricată cu materiale importate special, plita cu inducție CANDY este extrem de ușor de folosit, durabilă și sigură.

Principiul de funcționare

Plita cu inducție cuprinde o bobină, o plită fabricată din material feromagnetic și un sistem de control. Curentul electric generează un câmp magnetic puternic prin bobină. Aceasta produce un număr mare de vortexuri care, la rândul lor, generează căldură ce este apoi transmisă prin zona de gătit spre vase.



Siguranța

Această plită este creată special pentru uz gospodăresc.

În încercarea permanentă de a-și îmbunătăți produsele, CANDY își rezervă dreptul de a modifica oricând orice aspecte tehnice, de program sau estetice ale aparatului.

- Protecția împotriva supraîncălzirii**
 Un senzor monitorizează temperatura în zonele de gătit. Atunci când temperatura depășește un nivel sigur, zona de gătit este decuplată în mod automat.
- Detectarea unor elemente mici sau non-magnetice**
 Atunci când o oală cu diametru mai mic de 80 mm, un alt element de mici dimensiuni (de exemplu cuțit, furculiță, cheie) sau o oală non-magnetică (de exemplu din aluminiu) rămâne pe plită, o sonerie sună timp de aproximativ un minut, după care plita intră automat în standby.
- Avertizarea privind căldura reziduală**
 Atunci când plita a fost utilizată o perioadă, se va forma căldura reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să nu vă apropiați.
- Oprirea automată**
 O altă funcție de siguranță a plitei cu inducție este oprirea automată. Aceasta apare ori de câte ori uitați să decuplați o zonă de gătit. Intervalele implicite pentru oprire sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivelul de putere	Zona de încălzire se oprește în mod automat după
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Atunci când oala este luată de pe zona de gătit, aceasta se oprește imediat și se decuplează după ce soneria sună timp de un minut.

Avertisment: Persoanele cu stimulator cardiac trebuie să consulte medicul înainte de a utiliza plita cu inducție.

Instalare

- Decupați o gaură cu dimensiunile specificate în diagrama de mai jos. Se va lăsa un spațiu de minim 50 mm în jurul găurii. Blatul de lucru trebuie să aibă cel puțin 30 mm grosime și să fie făcut din material rezistent la căldură. Așa cum se indică în Figura (1).

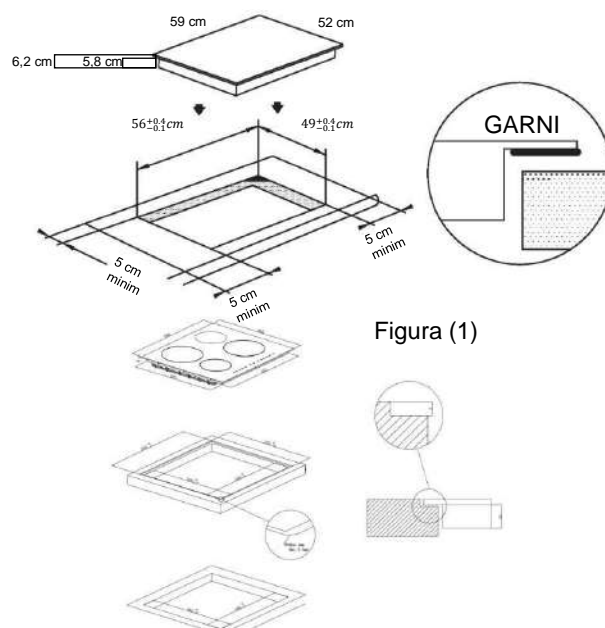


Figura (1)

Instalație de spălare: fezabil numai dacă cuptorul nu este instalat sub teighea.

- Este foarte important ca plita cu inducție să fie bine ventilată și să nu fie blocate căile de admisie și evacuare a aerului. Asigurați-vă că plita este instalată corect, așa cum se indică în Figura 2.

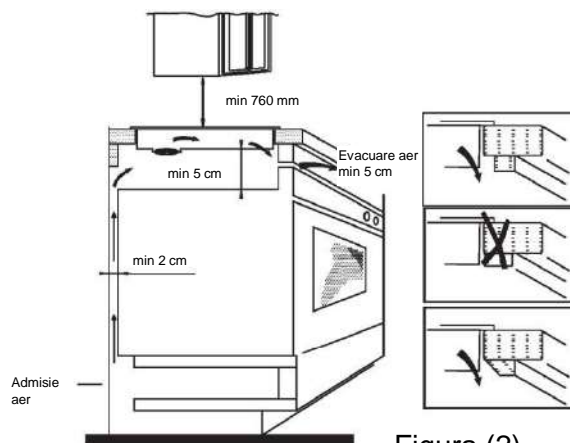
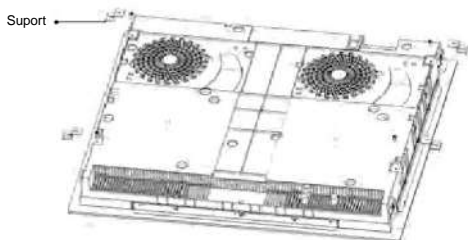


Figura (2)

Observație: Din motive de siguranță, spațiul dintre plită și dulapul de deasupra trebuie să aibă cel puțin 760 mm.

3. Fixați plita pe blatul de lucru folosind cele patru colțare de la baza plitei. Poziția colțarelor poate fi reglată în funcție de grosimea blatului.



Atenționări:

- (1) Plita cu inducție trebuie instalată de o persoană calificată corespunzător. Noi dispunem de proprii noștri instalatori calificați. Nu încercați niciodată să instalați singuri aparatul.
- (2) Plita cu inducție nu trebuie instalată deasupra frigiderelor, congelatoarelor, mașinilor de spălat vase sau uscătoarelor.
- (3) Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să fie posibile radiațiile optime de căldură.
- (4) Peretele și zona de deasupra plitei trebuie să fie rezistente la căldură.
- (5) Pentru a evita orice daune, stratul lipit și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

4. Conectarea la rețeaua de curent

Priza trebuie să fie conectată în conformitate cu standardul relevant, la un disjuncteur cu un singur pol. Metoda de conectare este prezentată în Figura 3.

Tensiune	Conexiune electrică			
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 — 4 N	5 ⏚
	Negru	Maro	Albastru	Galben/verde
220-240 V~	1 — 2 L	3 — 4 N	5 ⏚	
	Negru și maro	Albastru	Galben/verde	

Figura (3)

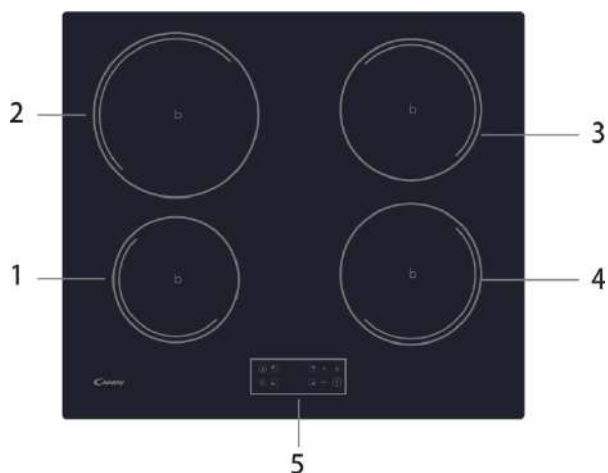
În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, această acțiune poate fi realizată doar de un tehnician post-vânzări, utilizând instrumentele corespunzătoare, astfel încât să se evite orice accidente.

Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua de curent, trebuie instalat un disjuncteur omnipolar, cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat o conexiune electrică corectă și că aceasta respectă regulile de siguranță.

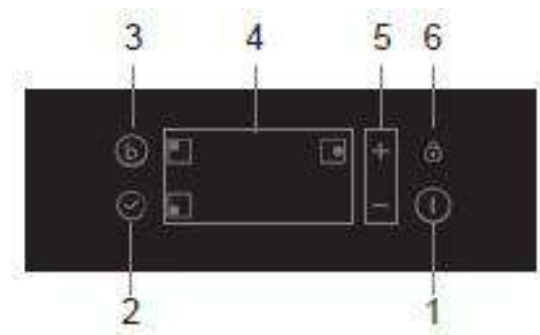
Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat. Cablul trebuie verificat în mod regulat și poate fi înlocuit doar de o persoană calificată corespunzător.

Diagrama plitei cu inducție:



1. Zonă max. 1300/1500 W
2. Zonă max. 2300/2600 W
3. Zonă max. 1800/2000 W
4. Zonă max. 1800/2000 W
5. Plită din sticlă
6. Controlul panoului de control

Diagrama schematică a panoului de comandă

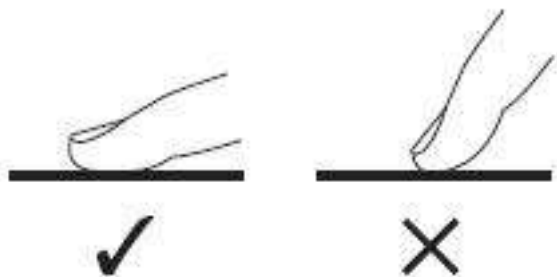


1. Butonul „ON/OFF” (PORNIRE/OPRIRE)
2. Buton pentru temporizator
3. Amplificare
4. Butoane de selectare a zonei de încălzire
5. Tasta de reglare putere/temporizator
6. Controlul blocării tastelor

Operarea produsului

Comenzi tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați presiune.
- Folosiți amprenta degetului, nu vârful acestuia.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se aplică o atingere.
- Asigurați-vă că suprafețele comenzilor sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă) care să le acopere. Chiar și o peliculă subțire de apă poate împiedica funcționarea corectă a comenzilor.




Alegerea vaselor potrivite



- Utilizați numai vase cu o bază potrivită pentru gătitul cu inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe partea inferioară a vasului.

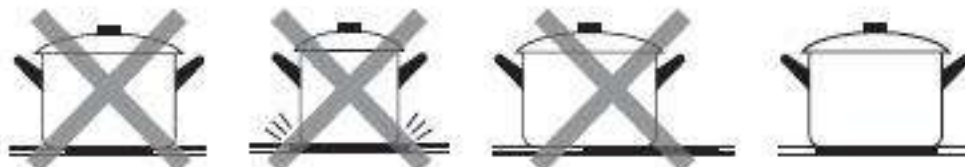


- Puteți verifica dacă vasele dvs. sunt potrivite prin efectuarea unui test cu magnet. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă acesta este atras de vas, vasul este potrivit pentru inducție.
- În cazul în care nu aveți un magnet:
 1. Puneți puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Dacă  afișajul nu clipește și apa se încălzește, vasul este potrivit.
- Vasele fabricate din următoarele materiale nu sunt adecvate: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și lut.

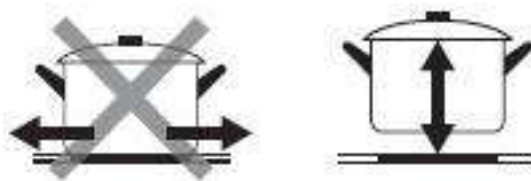
Nu utilizați vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului este netedă, se așează drept pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase al căror diametru să fie la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. Dacă utilizați o oală puțin mai mare, energia va fi utilizată la eficiență maximă. Dacă folosiți o oală mai mică, este posibil ca eficiența să fie mai mică decât vă așteptați. Este posibil ca oalele mai mici de 140 mm să nu fie detectate de plită. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



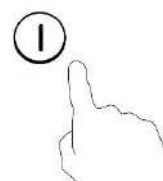
Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție – nu le glisați pe plită, deoarece acestea pot zgâria sticla.



Mod de utilizare

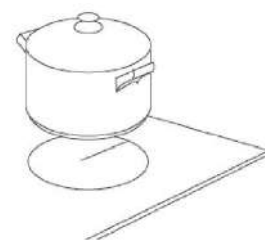
Începe sa gatesti!

Atingeți butonul ON/OFF timp de trei secunde. După pornire, soneria emite un semnal sonor o dată, toate afișajele afișează „-” sau „-”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în modul de așteptare.

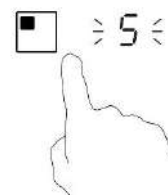


Așezați un vas potrivit pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.

- Asigurați-vă că partea inferioară a vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

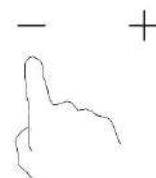


Atingând butonul de selectare a zonei de încălzire, va clipi un indicator de lângă tastă.



Selectați o setare de încălzire atingând butonul „-” sau „+”.

- Dacă nu alegeți o setare de încălzire în decurs de un minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
- Puteți modifica setarea de încălzire în orice moment în timpul gătirii.



Dacă afișajul  clipește alternativ cu setarea de căldură

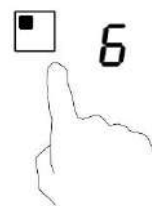
Aceasta înseamnă că:

- nu ați așezat un vas pe zona de gătit corectă sau
- vasul pe care îl utilizați nu este potrivit pentru gătitul cu inducție sau
- vasul este prea mic sau nu este centrat în mod corect pe zona de gătit.

Procesul de încălzire nu are loc decât dacă există un vas potrivit pe zona de gătit. Afișajul se va stinge automat după 1 minute dacă nu este așezat niciun vas potrivit pe aceasta.

Termină de gătit

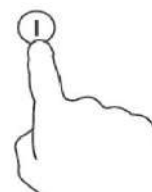
Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.



Opriți zona de gătit derulând în jos până la „0” sau atingând simultan butoanele „-” și „+”. Asigurați-vă că pe afișaj apare „0”.



Opriți întreaga plită atingând butonul ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE).



Aveți grijă la suprafețele fierbinți.

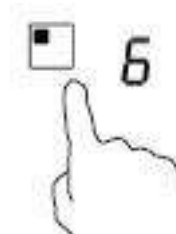
H va indica zona de gătit care este fierbinte la atingere. Va dispărea atunci când suprafața va ajunge la o temperatură sigură. Poate fi, de asemenea, utilizată ca funcție de economisire a energiei, dacă doriți să încălziți mai multe vase, utilizați plita care este încă fierbinte.



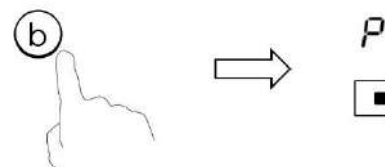
Utilizarea funcției Boost

Activați funcția boost

Atingerea butonului de selectare a zonei de încălzire.

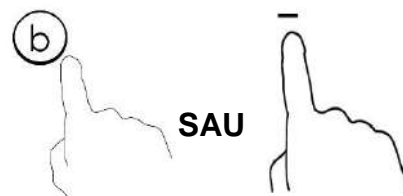


Atingând comanda de impuls B, indicatorul de zonă indică „P”, iar puterea ajunge la Max.

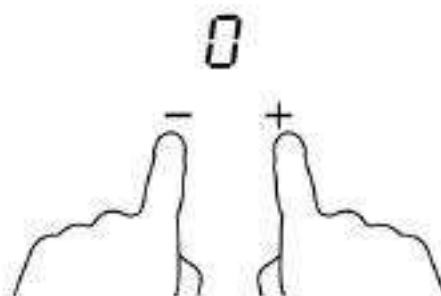


Anulați funcția Boost

Atingând butonul „Boost” (Amplificare) sau butonul „-” pentru a anula funcția Boost (Amplificare), zona de gătit va reveni la setarea inițială.



Atingând împreună comenzile „-” și „+”. Zona de gătit se oprește și funcția de impuls se anulează automat.



- Zona de gătit revine la setarea inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială a căldurii este egală cu 0, aceasta va reveni la 9 după 5 minute.

Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii pot porni în mod accidental zonele de gătit).
- Atunci când comenzile sunt blocate, toate comenzile, cu excepția butonului ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE), sunt dezactivate.

Pentru blocarea comenzilor

Atingeți butonul de blocare

Indicatorul temporizatorului va afișa „Lo”

Pentru deblocarea comenzilor

Atingeți și țineți apăsat o vreme butonul de blocare.

Atunci când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția butonului ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) Ⓛ, puteți opri oricând plita de inducție cu ajutorul butonului ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE) Ⓛ în caz de urgență, dar trebuie să deblocați plita mai întâi.



Buton pentru temporizator

Puteți utiliza temporizatorul în două moduri diferite:

- Îl puteți utiliza ca un monitor de minute. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătit atunci când timpul setat a expirat.
- Îl puteți seta să dezactiveze una sau mai multe zone de gătit după terminarea orei setate. Temporizatorul maxim este de 99 min.

a) Utilizarea temporizatorului ca un monitor de minute

Asigurați-vă că plita de gătit este pornită dacă selectați o zonă de gătit.

Notă: puteți utiliza monitor de minute cel puțin o zonă va fi activă.

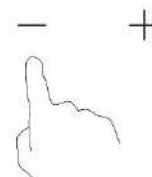


Selectați zona atingând butonul de selectare a zonei de încălzire.

Când zona este confirmată, atingeți controlul temporizatorului. Indicatorul monitorului va începe să clipească și „10” va apărea pe afișajul temporizatorului.

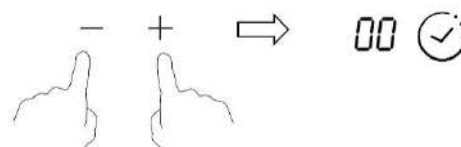
Setați ora atingând butonul „-” sau „+” al sugestiei temporizatorului: Atingeți o dată butonul „-” sau „+” al temporizatorului pentru a reduce sau a prelungi timpul cu 1 minut.

Atingeți și țineți apăsat butonul „-” sau „+” al temporizatorului pentru a reduce sau a prelungi timpul cu 10 minute.



Pentru a anula monitorul de minute

Selectați zona atingând butonul de selectare a zonei de încălzire. Atingeți în scurt timp comanda temporizatorului. Atingând împreună „-” și „+”, temporizatorul este anulat, iar „00” va apărea în afișajul minutelor.



Atunci când este setat timpul, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas, iar indicatorul temporizatorului va clipi timp de cinci secunde.



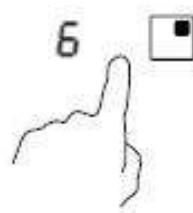
Soneria va emite un semnal sonor timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului indică „- -” atunci când timpul de setare s-a terminat.



b) Setarea temporizatorului pentru a opri o zonă de gătit

Setați o zonă

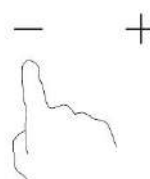
Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați temporizatorul (de exemplu, zona 3#).



În scurt timp, înainte ca afișajul să nu mai lumineze intermitent, atingeți comanda temporizatorului. Indicatorul monitorului va începe să clipească și „10” va apărea pe afișajul temporizatorului.



Setați ora atingând butonul „-” sau „+” al sugestiei temporizatorului: Atingeți comanda „-” sau „+” a temporizatorului o dată ce va scădea sau va crește cu 1 minut.

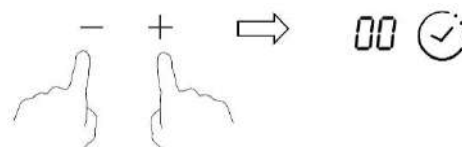


Atingeți și țineți apăsat butonul „-” sau „+” al temporizatorului, timpul va fi redus sau va fi prelungit cu 10 minute.

Pentru a anula temporizatorul

Selectați zona atingând butonul de selectare a zonei de încălzire. Atingeți în scurt timp comanda temporizatorului.

Atingând împreună „-” și „+”, temporizatorul este anulat, iar „00” va apărea în afișajul minutelor.

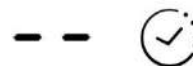


Atunci când este setat timpul, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas și indicatorul temporizatorului clipește timp de 5 secunde.



OBSERVAȚIE: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde indicând faptul că zona este selectată.

Atunci când temporizatorul pentru gătire expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.



Altă zonă de gătit va continua să funcționeze dacă aceasta a fost pornită anterior. Imaginile de mai sus sunt doar de referință, iar produsul final va prevala.

Alegerea vaselor de gătit



Vase din fontă
pentru prăjirea
în ulei



Vase din oțel
inoxidabil



Vase din
fontă



Ibric din
fontă



Ibric din oțel
inoxidabil
emailat



Ustensilă de
gătit din
email

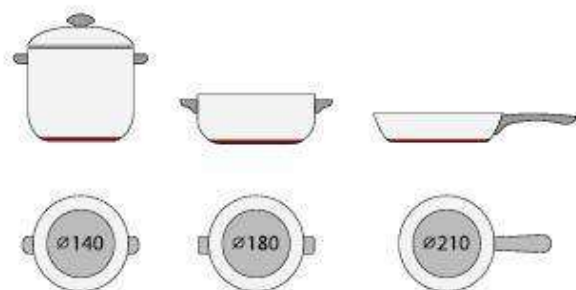


Tavă din fontă

Puteți avea mai multe vase diferite de gătit.

1. Această plită cu inducție poate identifica un număr mare de vase de gătit, pe care le puteți testa apelând la una dintre următoarele metode:
Puneți vasul pe zona de gătit. Dacă zona de gătit corespunzătoare indică un nivel de putere, atunci vasul este corespunzător. Dacă apare intermitent „U”, atunci vasul nu este adecvat a fi utilizat pe plita cu inducție.
2. Țineți un magnet pe vas. Dacă magnetul este atras de vas, este adecvat pentru a fi folosit pe plita cu inducție.
Observație: Baza vasului trebuie să conțină material magnetic.
Trebuie să aibă fundul plat, cu un diametru corespunzător tabelului 1 de mai jos.
3. Utilizați doar vase pentru gătit feromagnetice fabricate din oțel emailat, fontă sau oțel inoxidabil, care să fie compatibile cu inducția.
4. Utilizați tigăi al căror diametru al zonei feromagnetice (baza tigăii) se încadrează în intervalul dimensiunilor din tabelul de mai jos (Tabelul 1).
 - Dacă utilizați oale mai mici, performanța ar putea fi afectată
 - Dacă utilizați o oală cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul 1, este posibil ca aceasta să nu fie detectată

În funcție de dimensiunea zonei, puteți utiliza oale cu diametre diferite, după cum este indicat în imaginea de mai jos:





5. Dacă partea feromagnetică acoperă doar parțial baza vasului, doar zona feromagnetică se va încălzi, iar restul bazei ar putea să nu ajungă la o temperatură suficientă pentru gătit.
6. Dacă zona feromagnetică nu este omogenă și prezintă alte materiale, precum aluminiul, acest lucru ar putea afecta încălzirea și detectarea vasului.

Dacă baza tigăii este asemănătoare cu cele din imaginile de mai jos, tigaia nu este detectată.



Zona de gătit	Diametrul bazei vasului pentru inducție	
	Minim	Maxim
1	120	160
2	160	210
3 și 4	140	180

Cele de mai sus pot varia, în funcție de dimensiunea vasului și de materialul acestuia.

Curățare și întreținere

Suprafața plitei cu inducție poate fi curățată ușor după cum urmează:

Tipul murdăriei	Metoda de curățare	Materiale de curățenie
Lumină	Scufundați în apă caldă și ștergeți	Burete
Cercuri și calcar	Aplicați oțet alb pe zonă, ștergeți cu o cârpă uscată sau folosiți un produs disponibil pe piață	Adeziv special pentru sticlă ceramică
Bomboane, aluminiu topit sau plastic	Folosiți o racletă specială pentru sticlă ceramică pentru a îndepărta reziduurile (un produs din silicon este cel mai recomandat)	Adeziv special pentru sticlă ceramică

Observație: Întrerupeți alimentarea cu curent înainte de a curăța plita.

Afișaj de eroare și inspecție

Plita cu inducție este echipată cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul este capabil să verifice funcționarea mai multor componente fără demontarea sau demontarea plitei de pe suprafața de lucru.

Remediarea defecțiunilor

1) Codul de defecțiune apare în timpul utilizării de către client a soluției.

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Lipsă recuperare automată		
E1	Defecțiune senzor de temperatură placă ceramică - circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură al plăcii ceramice.
E2	Defecțiune senzor de temperatură placă ceramică - scurtcircuit.	
Eb	Defecțiune senzor de temperatură placă ceramică.	
E3	Temperatură ridicată a senzorului plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „ON/OFF” (PORNIRE/OPRIRE) pentru a reporni unitatea.
E4	Senzor de temperatură al circuitului deschis de defecțiune IGBT.	Înlocuiți placa de alimentare.
E5	Senzorul de temperatură al defecțiunii IGBT - scurtcircuit.	
E6	Temperatură ridicată a IGBT.	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „ON/OFF” (PORNIRE/OPRIRE) pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
E7	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Lipsă recuperare automată		
E8	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Inspectați dacă alimentarea cu curent este normală. Porniți după ce curentul revine la normal.
U1	Eroare de comunicare.	Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. Înlocuiți placa de alimentare sau placa de afișare.

2) Defecțiuni și soluție specifică

Posibilă	Problemă	Soluția A	Soluția B
LEDUL nu se aprinde atunci când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie electrică.	Verificați dacă ștecherul este bine fixat în priză și dacă priza funcționează.	
	Panoul de alimentare al accesoriului și placa de afișaj au cedat.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare a accesoriului este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare a accesoriului.	
	Panoul de afișare este deteriorat.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu pot funcționa sau afișajul cu LED-uri nu este normal.	Panoul de afișare este deteriorat.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul modului de gătit se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea mare. Admisia aerului sau gura de aerisire pot fi blocate.	
	E ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării și afișajul clipește „u”.	Pan Type (Tip panoramare) este greșit. Diametrul vasului este prea mic.	Utilizați vasul corespunzător (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a plăcii este deteriorat, înlocuiți placa de alimentare.
	Aragazul s-a supraîncălzit.	Unitatea este supraîncălzită. Așteptați ca temperatura să revină la normal.	
			Apăsăți butonul „ON/OFF” (PORNIRE/OPRIRE) pentru a reporni unitatea.

Posibilă	Problemă	Soluția A	Soluția B
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) ar afișa „u”.	Defecțiune la placa de alimentare și la placa de afișaj conectată.	Verificați conexiunea.	
	Panoul de afișare al piesei de comunicare este deteriorat.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului sună anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele de mai sus reprezintă motivul și inspecția defecțiunilor comune.

Vă rugăm să nu dezasaamblați personal unitatea pentru a evita pericolul și deteriorarea plitei cu inducție.

Serviciul de asistență clienți

Dacă apare o eroare, înainte de apela la Serviciul post-vânzare, urmați acești pași:

- Verificați dacă aparatul este băgat în priză corect.
- Citiți tabelul cu afișaje de eroare de mai sus.

Dacă tot nu puteți rezolva problema, decuplați aparatul, nu încercați să îl demontați și apelați Serviciul post-vânzare.

Declarație specială

Conținutul prezentului manual a fost verificat cu atenție. Cu toate acestea, compania nu poate fi considerată responsabilă pentru erorile de imprimare sau pentru omisiuni. De asemenea, într-o versiune revizuită a prezentului manual pot fi introduse orice modificări tehnice fără o notificare prealabilă. Aspectul și culoarea aparatului din prezentul manual pot fi diferite de cele reale.



ELIMINAREA: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a unui astfel de deșeu, pentru tratament special.

Pentru informații mai detaliate privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul dvs. local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Dacă vă asigurați că acest aparat este eliminat în mod corespunzător, veți ajuta la împiedicarea deteriorării mediului și a sănătății omului, care pot apărea dacă aparatul este eliminat în mod necorespunzător. Simbolul de pe produs indică faptul că nu poate fi tratat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea produselor electrice și electronice.

Acest aparat necesită eliminarea ca deșeu de specialitate. Pentru mai multe informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul dvs. local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Informații despre produs pentru plite de gătit electrice de uz casnic conforme cu Regulamentul (UE) nr. 66/201 al Comisiei					
		Poziție	Simbol	Valoare	Unitate
Identificarea modelului					
Tipul de plită de gătit					CI642C/E1
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	Zone				4
	Suprafețe				
Tehnologia de încălzire (zone de gătit și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit convenționale, plăci electrice)	Zone de gătit cu inducție				X
	Suprafețele de gătit cu inducție				
	Zone de gătit convenționale				
	Plăci electrice				
Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit electrică, rotunjit la cei mai apropiați 5 mm	Spate stânga	ø	21,0	cm	
	Spate central	ø		cm	
	Spate dreapta	ø	18,0	cm	
	Central stânga	ø		cm	
	Central central	ø		cm	
	Central dreapta	ø		cm	
	Față stânga	ø	16,0	cm	
	Față centrală	ø		cm	
	Față dreapta	ø	18,0	cm	
Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit electrică, rotunjite la cei mai apropiați 5 mm	Spate stânga	L w		cm	
	Spate central	L w		cm	
	Spate dreapta	L w		cm	
	Central stânga	L w		cm	
	Central central	L w		cm	
	Central dreapta	L w		cm	
	Față stânga	L w		cm	
	Față centrală	L w		cm	
	Față dreapta	L w		cm	
Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat per kg	Spate stânga	ECgătit electric	182,0	Wh/kg	
	Spate central	ECgătit electric		Wh/kg	
	Spate dreapta	ECgătit electric	186,3	Wh/kg	
	Central stânga	ECgătit electric		Wh/kg	
	Central central	ECgătit electric		Wh/kg	
	Central dreapta	ECgătit electric		Wh/kg	
	Față stânga	ECgătit electric	196,3	Wh/kg	
	Față dreapta	ECgătit electric	187,6	Wh/kg	
Consumul de energie al plitei de gătit calculat per kg		ECplită de gătit electrică	188,1	Wh/kg	
Standard aplicat: EN 60350-2 Aparate electrice de gătit pentru utilizări casnice. Partea 2: Plite - Metode de măsurare a performanțelor					
Recomandări pentru economisirea de energie:					
<ul style="list-style-type: none"> • Pentru a obține eficiența maximă a plitei, plasați tigaia în centrul zonei de gătit. • Utilizarea unui capac reduce timpul de gătit și economisește energie prin reținerea căldurii. • Reduceți la minim cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit. • Începeți gătitul la o temperatură ridicată și reduceți-o atunci când mâncarea s-a încălzit. • Utilizați vase al căror diametru este la fel de mare ca și desenul de pe zona selectată. 					
Aceste informații trebuie considerate ca făcând parte din manualul de utilizare al aparatului.					

Biztonsági emlékeztető és karbantartás:

- FIGYELEM! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- 8 éven aluli gyermekek csak folyamatos felnőtt felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, csak felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha már rendelkeznek a készülék biztonságos használatára és a kockázatokra vonatkozó tudással.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- FIGYELEM! A főzőlapon őrizetlenül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- Tűz esetén SOHA ne próbálja azt vízzel oltani. Kapcsolja ki a készüléket, majd pl. egy edényfedővel vagy tűzálló takaróval fojtsa el a tüzet.
- FIGYELEM! Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
- FIGYELEM! Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat, vagy edényfedőket a főzőlapra, mivel ezek felforrósodhatnak. A fedél felnyitása előtt tisztítsa meg azt a kifolyt ételtől vagy folyadékoktól.
- A fedél lezárása előtt hagyja kihűlni a főzőlapot.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot. Ne várja meg, hogy az edényérzékelő kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.
- A készülék áramköri megszakítóját a vonatkozó szabályozásnak megfelelően be kell építeni az áramkörbe.
- A tápkábel típusát a használati utasítás írja elő, a készülék hátsó felületének hőmérsékletét figyelembe véve.
- Ha a tápkábel megsérül, a kockázatok elkerülése végett a gyártó által megadott márkaszerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell gondoskodnia a cseréjéről.
- **VIGYÁZAT:** a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszközről, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.

FIGYELEM! Csak olyan főzőlap védőrácsot használjon, amelyet a készülék gyártója készít, illetve javasol a készülék használati utasításában, vagy ami a készülékkel egybe van építve. A nem megfelelő védőrácsok használata balesetet okozhat.

- Minden esetben használjon megfelelő főzőedényeket.
- Minden esetben a főzésre használt egység közepére helyezze az edényeket.
- Ne tegyen semmit a vezérlőpanelre.
- Ne használja a felületet vágódeszkaként.
- A fedél lezárása előtt hagyja kihűlni a főzőlapot.

- **VIGYÁZAT:** főzés során ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A rövid ideig tartó főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy megvásárolta a CANDY indukciós főzőlapot. Reméljük, termékünket hosszú évekig meglelégedéssel fogja használni.

Kérjük, a főzőlap használata előtt alaposan olvassa el használati utasítást, és tartsa azt biztos helyen.

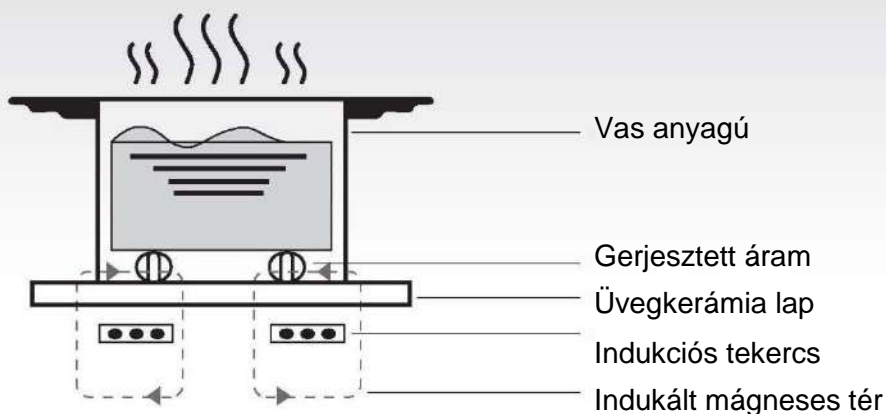
A termék bemutatása

Az indukciós főzőlapok elektromágneses fűtőelemeikkel, mikroszámítógépes vezérlésükkel és számos funkciójukkal a modern családok minden főzési igényének tökéletesen megfelelnek.

A különleges, importált anyagokból készült CANDY indukciós főzőlap rendkívül felhasználóbarát, tartós, és biztonságos.

Működési elv

Az indukciós főzőlap egy tekercsből, egy ferromágneses anyagból készült fűtőlappól, és egy vezérlőrendszerből áll. A tekercsben folyó áram erős mágneses mezőt hoz létre. Ez a mágneses mező örvényáramot indukál a főzőlapban, amely felforrósítja a lapot, majd azon keresztül az edényt.



Biztonság

A főzőlap kifejezetten háztartási felhasználásra készült.

Termékeink folyamatos fejlesztése érdekében a CANDY fenntartja a készülék műszaki és esztétikai jellemzői módosításának jogát.

- **Túlmelegedés elleni védelem**

A főzőzónák hőmérsékletét egy érzékelő ellenőrzi. Ha a hőmérséklet meghaladja a biztonságos értéket, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

- **Kis méretű vagy nem mágneses tárgyak észlelése**

Ha 80 mm-nél kisebb átmérőjű edényt vagy egyéb kis méretű tárgyat (pl. kés, villa, kulcs), illetve nem mágnesezhető (pl. alumínium) edényt helyez a főzőlapra, a készülék körülbelül egy percig figyelmeztető hangjelzést ad, majd automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

- **Maradék hő figyelmeztetés**

Ha a főzőlapot hosszabb ideig használta, a főzőfelület kikapcsolás után is forró marad. Ekkor a kijelzőn figyelmeztetésként a „H” betű jelenik meg.

- **Automatikus kikapcsolása**

A főzőlap egy másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolás. Ez a funkció akkor lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni valamelyik főzőzónát. Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázat mutatja:

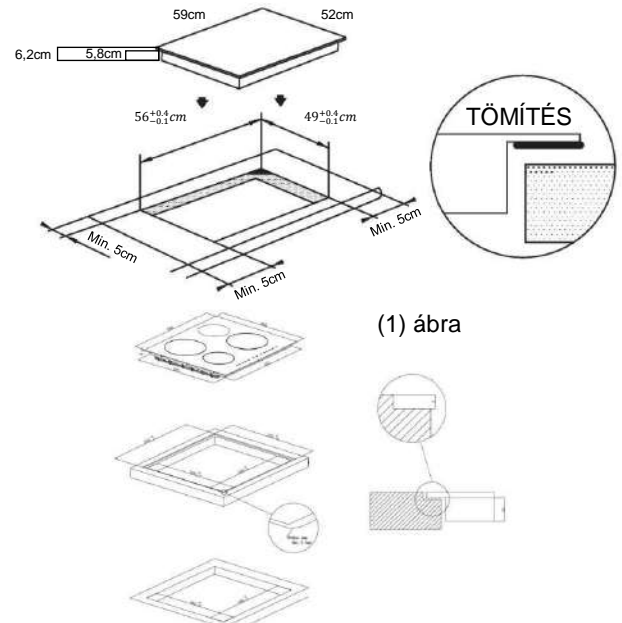
Fokozat	A főzőzóna automatikus kikapcsolási ideje
1~3	8 óra
4~6	4 óra
7~9	2 óra

Amikor eltávolítja az edényt egy sütési zónáról, az azonnal befejezi a fűtést, majd egy perces figyelmeztető hangjelzést követően teljesen kikapcsol.

Figyelem! Ha szívritmus-szabályozóval rendelkezik, az indukciós főzőlap használata előtt kérje ki kezelőorvosa tanácsát.

Beszereles

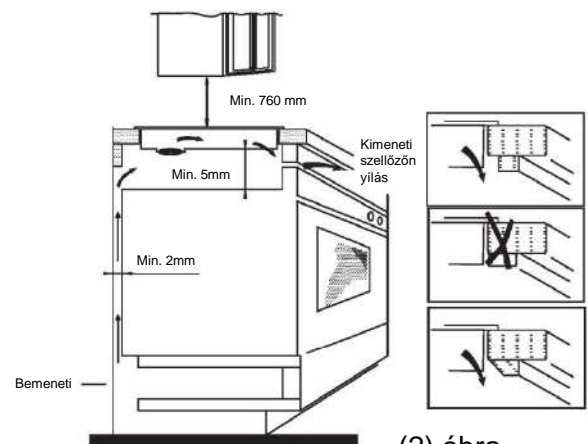
1. Az alábbi ábrán jelzett méreteknek megfelelően vágjon egy lyukat a konyhapult felületébe. A lyuk körül hagyjon legalább 50 mm szabad helyet. A pult legyen legalább 30 mm vastag, és hőálló anyagú. Az (1) ábrának megfelelően.



(1) ábra

Telepítés a munkalappal egy szintben: csak akkor megvalósítható, nincs sütő a pult alá szerelve.

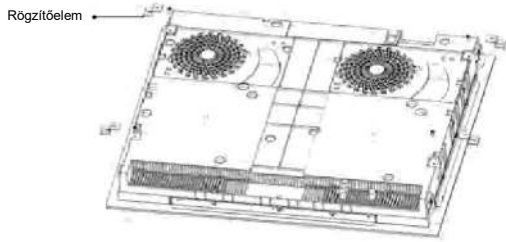
2. Nagyon fontos, hogy az indukciós főzőlap megfelelően szellőzzön, és a be- illetve kimeneti szellőzőnyílásokat semmi ne takarja el. Győződjön meg róla, hogy a főzőlapot a 2. ábrának megfelelően szerelte be.



(2) ábra

MEGJEGYZÉS: Ha a főzőlap felett szekrény található, a közöttük lévő távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.

3. A főzőlap alján található négy szerelvény segítségével rögzítse azt a pulthoz. A szerelvények a pult vastagságától függően állíthatók.



Figyelmeztetések:

- (1) Az indukciós főzőlapot csak megfelelően képzett személy szerelheti be. Vállalatunk erre a műveletre képesített szerelőket alkalmaz. Soha ne próbálja meg egyedül beszerelni a készüléket.
- (2) Az indukciós főzőlap nem szerelhető hűtőszekrények, fagyasztók, mosogató- és szárítógépek fölé.
- (3) Az indukciós főzőlapot úgy kell elhelyezni, hogy optimális legyen a hő átadása.
- (4) A főzőlap mögötti falnak, illetve a körülötte lévő egyéb felületeknek hőállóknak kell lenniük.
- (5) A károsodás elkerülése érdekében a pult anyaga és a ragasztóanyag szintén legyen hőálló.

4. Az áramforrás csatlakoztatása

Az aljzatot a vonatkozó szabványoknak megfelelően, egypólusú áramköri megszakítóhoz kell csatlakoztatni. A csatlakoztatás módját a 3. ábra mutatja.

Feszültség	Vezetékek				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Fekete barna		Kék		Sárga/zöld
220-240V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Fekete és barna		Kék		Sárga/zöld

(3) ábra

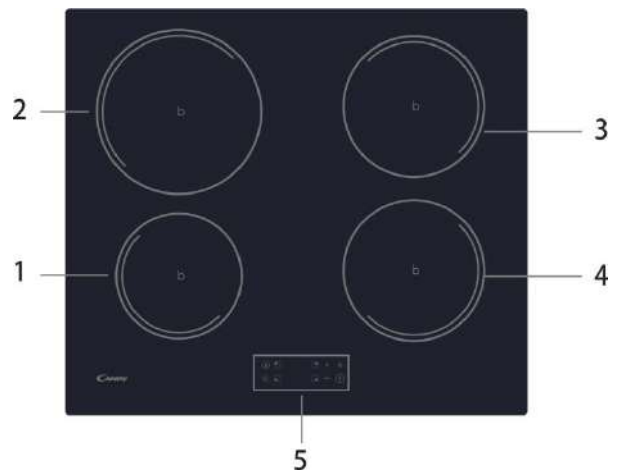
A balesetek elkerülése érdekében a sérült kábel cseréjét kizárólag az értékesítés utáni szerviz technikus végezheti, a megfelelő szerszámokkal.

Ha a készüléket közvetlenül a hálózati áramhoz csatlakoztatja, lássa el többpólusú áramköri megszakítóval, melynek érintkező között legyen legalább 3 mm távolság.

A szerelést végző személynek biztosítani kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megfelel a biztonsági előírásoknak.

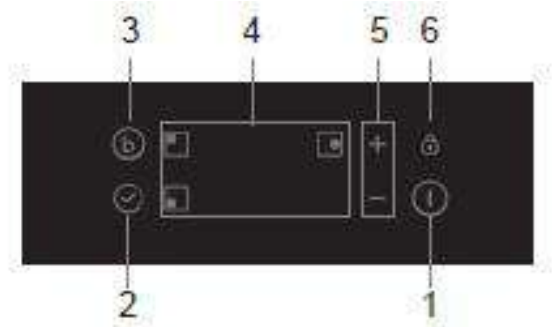
A kábelt tilos meghajlítani vagy összenyomni. A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak megfelelően képzett személy cserélheti ki.

Az indukciós főzőlap ábrája



- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Max. 1300/1500 W-os zóna | 4. Max. 1800/2000W-os zóna |
| 2. Max. 2300/2600W-os zóna | 5. Üveglemez |
| 3. Max. 1800/2000W-os zóna | 6. Vezérlőpanel |

A vezérlőpanel sematikus ábrája

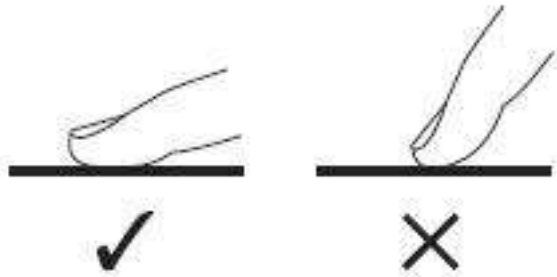


- | | |
|----------------------|---|
| 1. Ki/bekapcsolás | 4. Főzőzóna kiválasztásának vezérlése |
| 2. Időzítő vezérlése | 5. Teljesítmény / Időzítő szabályozó gomb |
| 3. Erősítés | 6. Billentyűzár |



Termék működtetése

Érintőszenzor

- A vezérlők érintésre reagálnak, így nem kell nyomást gyakorolnia.
- Használja az ujjbegyét az ujj hegye helyett.
- Minden egyes érintés regisztrálásakor sípolást fog hallani.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és nincs rajtuk semmilyen tárgy (pl. edény vagy rongy). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a vezérlés működését.



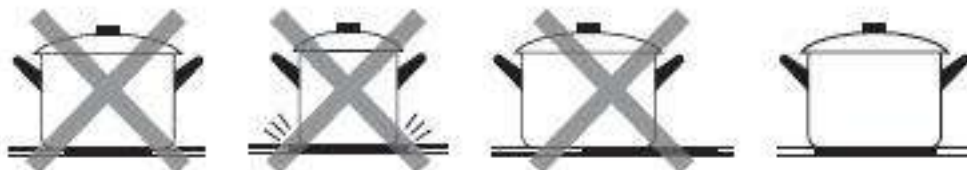
A megfelelő edények kiválasztása

- Csak indukciós főzésre alkalmas alappal rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse meg az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján. 
- Mágneseszittel ellenőrizheti, hogy a főzőedénye megfelelő-e. Közelítse a mágneset az edény alja felé. Ha vonzza, az edény alkalmas indukciós főzésre.
- Ha nincs mágnes:
 1. Tegyen egy kis vizet az edénybe, amit ellenőrizni szeretne.
 2. Ha nem villog a kijelzőn a , és a víz melegszik, az edény megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alj nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserépedények.

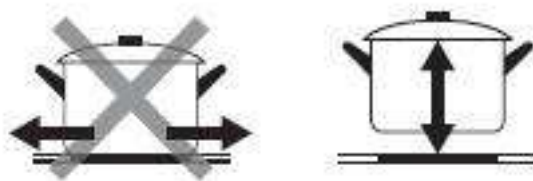
Ne használjon recés szélű vagy ívelt aljú edényeket.



Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, felfekszik az üvegen, és ugyanakkora, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, melyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna jelölésével. Edény használatakor nagyobb energia szabadul fel maximális hatékonyság mellett. Kisebb edény használata esetén a hatékonyság kevesebb lehet a kívánt mértéknél. A 140 mm-nél kisebb edényeket a főzőlap nem feltétlenül ismeri fel. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



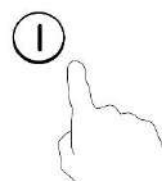
Mindig emelje fel az edényeket az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa, különben megkarcolhatja az üveget.



Hogyan kell alkalmazni

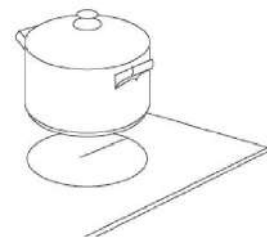
Főzés megkezdése

Érintse meg a BE/KI kapcsolót három másodpercig. Bekapcsolás után a hangjelzés egyszer megszólal, és minden kijelzőn megjelenik a „-” vagy „- -” felirat, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.

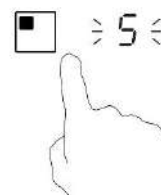


Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.

- Győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

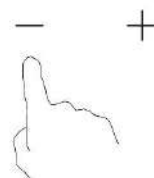


Érintse meg a főzőzóna vezérlőjét, és a gomb melletti kijelző villogni fog.



Válassza ki a hőbeállítást a „+” vezérlőelem megérintésével.

- Ha 1 percen belül nem választ hőbeállítást, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Az 1. lépéssel újra kell kezdenie.
- A hőbeállítást főzés közben bármikor módosíthatja.



Ha a kijelzőn a  felváltva villog a hőbeállítással

Ez azt jelenti, hogy:

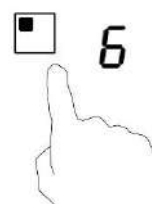
- nem helyezett edényt a megfelelő főzőzónára, vagy
- az Ön által használt edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi vagy nem megfelelően van a főzőzónára helyezve.

Nincs melegítés, amíg nincs megfelelő edény a főzőzónán.

A kijelző 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nincs megfelelő edény elhelyezve.

Főzés befejezése

Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna vezérlőjét.



Kapcsolja ki a főzőzónát a „0” -ig görgetéssel vagy a „-” és a „+” vezérlőelem együttes megérintésével. Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „0” látható.



Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI kapcsoló megérintésével.



Ügyeljen a forró felületekre.

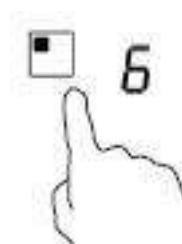
A „H” jelzi, hogy melyik főzőzóna túl meleg ahhoz, hogy megérintse. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékosági funkcióként is használható: ha további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.



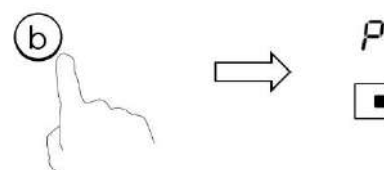
A Boost funkció használata

Aktiválja a boost funkciót

Érintse meg a főzőzóna vezérlőjét.

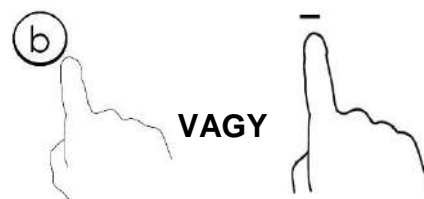


Ha megérinti a B teljesítménynövelő vezérlőt, a zóna kijelzőn megjelenik a „P”, és a teljesítmény eléri a maximumot.

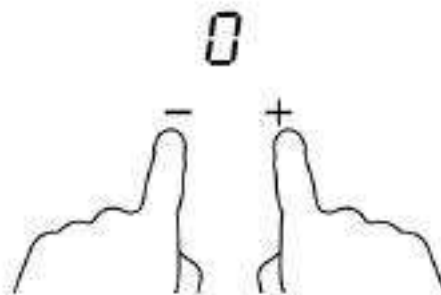


A Boost funkció megszakítása

A Boost funkció törléséhez érintse meg a „Boost” vezérlőt vagy a „-” gombot, és a főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.



Érintse meg együtt a „-” és a „+” vezérlőelemet. A főzőzóna kikapcsolása és a boost funkció automatikus kikapcsolása.



- A főzőzóna 5 perc elteltével visszaáll az eredeti beállításra.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0-val egyenlő, 5 perc múlva visszatér 9-re.

Kezelőszervek zárolása

- A véletlen bekapcsolás megakadályozása érdekében zárolhatja a kezelőszerveket (például a gyermekek véletlenül bekapcsolhatják a főzőzónákat).
- Ha a vezérlők zárolva vannak, a BE/KI kapcsoló kivételével az összes vezérlő le van tiltva.

A kezelőszervek zárolásához



Érintse meg a zárvezérlést

Az időzítő kijelzőjén megjelenik a „Lo” felirat

A kezelőszervek feloldásához

Érintse meg és tartsa lenyomva a zárat egy ideig.



Amikor a főzőlap zárolva van, az összes kezelőszerv kikapcsol, kivéve a BE/KI kapcsolót , vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja az indukciós főzőlapot a BE/KI kapcsolóval , de a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlapot.

Időzítő vezérlése

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Használhatja emlékeztetőnek. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki semelyik főzőzónát a beállított idő letelte után.
- Beállíthatja, hogy a beállított idő letelte után egy vagy több főzőzónát kikapcsoljon. A maximális időzítő 99 perc.

a) Az időzítő használata emlékeztetőként

Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva, amikor főzőzónát választ.

Megjegyzés: az időzítő használatához legalább egy zónának aktívnak kell lennie.

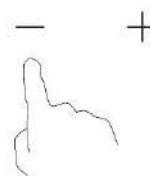


Válassza ki a zónát a főzőzóna vezérlőjének megérintésével.

A zóna megerősítése után érintse meg az időzítő vezérlését. Az időzítő jelzőfénye villogni kezd, és a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén.

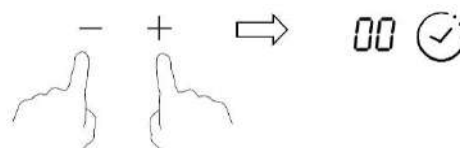
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével. Tipp: Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét, hogy 1 perccel csökkenjen vagy növekedjen az érték.

Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét, hogy 10 perccel csökkenjen vagy növekedjen érték.



Az időzítő törlése

Válassza ki a zónát a főzőzóna vezérlőjének megérintésével. Rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlését. Ha egyszerre megnyomja a „-” és a „+” gombot, az időzítő törlődik, és a „00” jelenik meg a perc kijelzőn.



Az időzítő beállítását követően azonnal elkezd visszaszámolni. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, és az időzítő kijelzője 5 másodpercig villog.



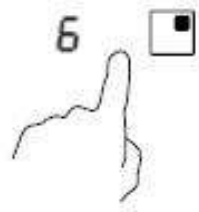
A csengő 30 másodpercig sípol, és az időzítő kijelzőjén a „- -” felirat jelenik meg, amikor a beállítási idő véget ér.



b) Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolására

Egy zóna beállítása

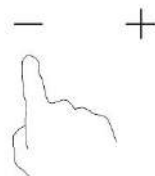
Érintse meg az időzíteni kívánt főzőzóna vezérlőjét (pl. 3. zóna).



Mielőtt a kijelző abbahagyná a villogást, rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlőjét. Az időzítő jelzőfénye villogni kezd, és a „10” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén.



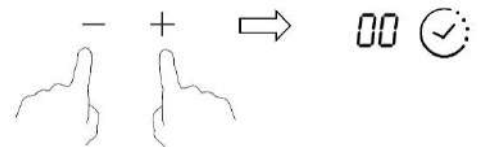
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével. Tipp: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját, ekkor 1 perccel csökken vagy nő. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” vezérlőjét, és az idő 10 perccel csökken vagy nő.



Az időzítő törlése

Válassza ki a zónát a főzőzóna vezérlőjének megérintésével. Rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlését.

Ha egyszerre megnyomja a „-” és a „+” gombot, az időzítő törlődik, és a „00” jelenik meg a perc kijelzőn.



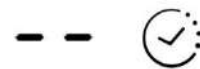
Az időzítő beállítását követően azonnal elkezd visszaszámolni. A kijelzőn a hátralévő idő és az időzítő kijelzője 5 másodpercig villog.



MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint jelző melletti piros pont világítani fog, jelezve, hogy a zóna ki van választva.



Amikor a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A többi főzőzóna továbbra is működik, ha korábban be voltak kapcsolva.
A fenti képek csak tájékoztató jellegűek, és a tényleges termék az irányadó.

Főzőedények választéka



Olaj sütés
vassерpenyőben



Rozsdamentes
acél



Vassерpenyő



Vas
teáskanna



Zománcozott
rozsdamentes
acél teáskanna



Zománcozott
főzőeszköz

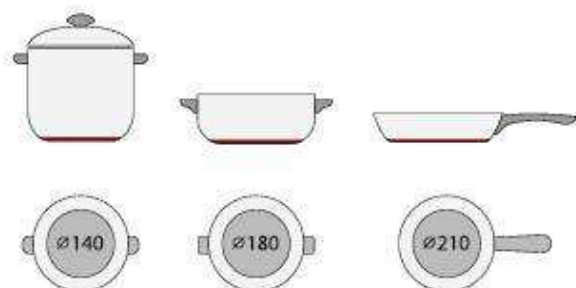


Vas lap

Számos különböző főzőedénnyel rendelkezhet.

1. Jelen indukciós főzőlap felismeri a különböző főzőedényeket, melyeket az alábbi módszerekkel tesztelhet:
Helyezze az edényt a főzőzónára. Ha az adott főzőzónán megjelenik a teljesítményszint, az edény megfelelő. Ha „U” jelzés villog, az edény nem használható az indukciós főzőlappal.
2. Tartson egy mágnest az edényhez. Ha a mágnes vonzódik az edényhez, az használható az indukciós főzőlappal.
MEGJEGYZÉS: Az edény anyagának tartalmaznia kell mágneses anyagot. Az edény aljának laposnak kell lennie, és az alábbi 1. táblázat szerinti átmérővel kell rendelkeznie.
3. Csak ferromágneses edényeket használjon, amelyek zománcos acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készültek, és indukciós főzőlapon használhatók.
4. Csak olyan edényeket használjon, amelyek ferromágneses területe (az edény alja) az alábbi táblázat szerinti tartományba esik (1. táblázat).
 - Ha kisebb edényeket használ, az befolyásolhatja a teljesítményt.
 - Ha az 1. táblázatban jelzettnél kisebb átmérőjű edényt használ, előfordulhat, hogy a készülék nem észleli a edényeket.

A főzőzóna méretének megfelelően különböző átmérőjű edényeket használhat az alábbi ábra szerint:





5. Ha a ferromágneses rész csak részben fedi az edény alját, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, az edény aljának többi része nem feltétlenül melegszik fel a főzéshez megfelelő hőmérsékletre.
6. Ha a ferromágneses rész nem homogén, hanem más anyagokat is tartalmaz, az befolyásolhatja a melegedést és az edény észlelését.

Ha az edény alja hasonló az alábbi képeken láthatókhöz, előfordulhat, hogy a főzőlap nem észleli az edényt.



Főzőzóna	Az indukciós főzőedény aljának átmérője	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 és 4	140	180

A fent említett értékeket befolyásolhatja az edény mérete, valamint anyaga.

Tisztaság és karbantartás

Az indukciós főzőlap felülete könnyen megtisztítható az alábbi módszerrel:

Szennyeződés típusa	Tisztítási módszer	Tisztítóanyagok
Alacsony	Merítse forró vízbe, majd törölje szárazra	Tisztítószivacs
Gyűrűk és vízkő	Öntsön fehér ecetet a területre, majd egy puha kendő vagy kereskedelmi termék segítségével törölje le	Egyedi ragasztó kerámiaüvegekhez
Édesség, olvadt alumínium vagy műanyag	Az üledék eltávolításához használjon kerámiaüveghez kialakított egyedi kaparókat (szilikon alapú termék a legjobb)	Egyedi ragasztó kerámiaüvegekhez

MEGJEGYZÉS: Tisztítás előtt csatlakoztassa le az áramforrásról.

Hiba megjelenítés és átvizsgálás

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval van ellátva. Ezzel a vizsgálattal a technikus több alkatrész működését is ellenőrizni tudja anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy kisserelné a munkalapból.

Hibaelhárítás

1) Használat közben megjelenő hibakód és megoldás.

Hibakód	Hiba	Megoldás
Nincs automatikus visszaküldés		
E1	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E2	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat.	
EB	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba.	
E3	A kerámialap érzékelő magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszatér a normál értékre. Nyomja meg a „BE/KI” gombot az egység újraindításához.
E4	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása - nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápegységet.
E5	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása - rövidzárlat.	
E6	Magas hőmérsékletű IGBT.	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszatér a normális értékre. Nyomja meg a „BE/KI” gombot az egység újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség a névleges feszültség alatt van.	

Hibakód	Hiba	Megoldás
Nincs automatikus visszaküldés		
E8	A tápfeszültség meghaladja a névleges feszültséget.	Vizsgálja meg, hogy megfelelő-e az áramellátás. Kapcsolja be, miután az áramellátás rendeződött.
U1	Kommunikációs hiba.	Állítsa vissza a kapcsolatot a kijelző és a tápegység között. Cserélje ki a tápegységet vagy a kijelzőt.

2) Speciális hiba és megoldás

Hiba	Hiba	A oldat	B oldat
A LED nem kapcsol be, ha a készülék be van dugva.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően érintkezik-e a konnektorban, és működik-e a konnektor.	
	A kiegészítő tápegység és a kijelző csatlakoztatása meghibásodott.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápegység megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápegységet.	
	A kijelző sérült.	Cserélje ki a kijelzőt.	
Néhány gomb nem működik, vagy a LED kijelző hibás.	A kijelző sérült.	Cserélje ki a kijelzőt.	
A Főzési mód kijelző bekapcsol, de a fűtés nem indul el.	A főzőlap magas hőmérséklete.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbeszívó vagy a szellőző elzáródhatott.	
	Valami baj van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
	A tápegység megsérült.	Cserélje ki a tápegységet.	
Működés közben a fűtés hirtelen leáll, és a kijelzőn az „u” villog.	Nem megfelelő típusú edény. Az edény átmérője túl kicsi.	Használja a megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).	Az edényérzékelő áramköre sérült, cserélje ki a tápegységet.
	A főzőlap túlmelegedett.	Az egység túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszatér a normális szintre.	
		Nyomja meg az "ON/OFF" gombot az egység újraindításához.	
Az azonos oldali főzőzónák (mint például az első és a második zóna) „u”-t jelenítenének meg.	A tápegység és a kijelző csatlakoztatásának hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs alkatrész kijelzője sérült.	Cserélje ki a kijelzőt.	

	A fő panel meghibásodott.	Cserélje ki a tápegységet.	
A ventilátormotor rendellenes hangot ad.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek a gyakori hibák ellenőrzésére szolgálnak.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket, hogy elkerülje a veszélyeket és az indukciós főzőlap bármilyen károsodását.

Ügyfélszolgálati szolgáltatások

Hiba esetén az ügyfélszolgálatl történő kapcsolatfelvétel előtt az alábbiakat tegye:

- ellenőrizze, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva a készülék;
- olvassa el a fenti meghibásodás és kijelző táblázatot.

Ha ezt követően sem tudja megoldani a problémát, a főzőlap szétszedése helyett hívja fel az értékesítés utáni szolgáltatást.

Különleges nyilatkozat

Jelen kézikönyv tartalmát gondosan leellenőriztük. Azonban a vállalat nem vonható felelősségre a nyomdahibákért és mulasztásokért.

Továbbá, a kézikönyv módosított változata tartalmazhatja a műszaki módosításokat bármilyen értesítés nélkül. Jelen kézikönyvben feltüntetett eszköz megjelenése és színe eltérhet a valódi eszköztől.



ÁRTALMATLANÍTÁS: Ne ártalmatlanítsa jelen terméket szelektálatlan települési hulladékként. Ezen hulladékot külön kell gyűjteni az egyedi feldolgozás érdekében.

Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EK Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelés alapján került felcímkezésre.

Jelen eszköz megfelelő ártalmatlanításával segít megelőzni a környezet és az emberi egészség esetleges károsodását, amelyek ellenkező esetben kialakulhatnak.

A terméken található szimbólum jelöli, hogy a terméket tilos általános háztartási hulladékként kezelni. Begyűjtési ponton kell leadni az elektromos és elektronikus cikkek újrahasznosítása érdekében.

Jelen termék egyedi hulladék ártalmatlanítást igényel. Jelen termék kezelésével, visszanyerésével és hasznosításával kapcsolatos információkért kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szervvel, vagy a terméket árusító bolttal.

Jelen termék kezelésével, visszanyerésével és hasznosításával kapcsolatos információkért kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szervvel, vagy az adott terméket árusító bolttal.

A Bizottság 66/201/EU rendelete szerinti termékinformációk háztartási elektromos tűzhelyekhez

A Bizottság 66/201/EU rendelete szerinti termékinformációk háztartási elektromos tűzhelyekhez					
		Pozíció	Jel	Érték	Egység
A modell azonosítója					
A tűzhely típusa					CI642C/E1
A főzőzónák és/vagy főzőterületek száma	Zónák				4
	Területek				
A hő előállításának elve (indukciós főzőfelület/főzőlap, hőszugárzás főzőfelület, tömör lemez)	Indukciós főzőfelület				X
	Indukciós főzési területek				
	Hőszugárzás főzőfelület				
	Tömör lemez				
A kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület átmérője minden egyes elektromos főzőfelületre, 5 mm-re kerekítve	Hátsó bal		∅	21,0	cm
	Hátsó középső		∅		cm
	Hátsó jobb		∅	18,0	cm
	Középső bal		∅		cm
	Középső középső		∅		cm
	Középső jobb		∅		cm
	Elülső bal		∅	16,0	cm
	Elülső középső		∅		cm
	Elülső jobb		∅	18,0	cm
A nem kör alakú főzőfelületekre és főzőlapokra: a hasznos felület hossza és szélessége minden egyes elektromos főzőfelületre vagy főzőlapra, 5 mm-re kerekítve	Hátsó bal	L	w		cm
	Hátsó középső	L	w		cm
	Hátsó jobb	L	w		cm
	Középső bal	L	w		cm
	Középső középső	L	w		cm
	Középső jobb	L	w		cm
	Elülső bal	L	w		cm
	Elülső középső	L	w		cm
	Elülső jobb	L	w		cm
Egy kilogrammra vetített energiafogyasztás főzőfelületenként, illetve főzőlaponként	Hátsó bal	E	Electric cooking	182,0	Wh/kg
	Hátsó középső	E	Electric cooking		Wh/kg
	Hátsó jobb	E	Electric cooking	186,3	Wh/kg
	Középső bal	E	Electric cooking		Wh/kg
	Középső középső	E	Electric cooking		Wh/kg
	Középső jobb	E	Electric cooking		Wh/kg
	Elülső bal	E	Electric cooking	196,3	Wh/kg
	Elülső középső	E	Electric cooking		Wh/kg
Elülső jobb	E	Electric cooking	187,6	Wh/kg	
A tűzhely egy kilogrammra vetített energiafogyasztása		E	Electric hob	188,1	Wh/kg
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási villamos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőfelületek – A működési jellemzők mérési módszerei					
Javaslatok az energiatakarékossághoz					
<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap legjobb hatékonysága érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére. • Fedő használatával csökken a főzési idő, és energia takarítható meg a hő visszatartása révén. • A főzési idő csökkentése érdekében minél kevesebb folyadékot vagy zsírt használjon. • Kezdje a főzést nagyobb teljesítményen, majd ha az étel átmelegedett, csökkentse a teljesítményt. • Olyan edényeket használjon, melyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna jelölésével. 					
A fenti információkat a készülék használati utasítása részének kell tekinteni.					

Lembrete de segurança e manutenção:

- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que tenham uma supervisão contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies para cozinhar.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de panelas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
Qualquer derrame deve ser limpo da tampa antes da abertura.
- Deve aguardar que a superfície da placa arrefeça antes de fechar a tampa.

- Após a utilização, desligue o elemento de placa com o respetivo controlo. Não confie no detetor de panelas.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Os meios para desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de colocação de cablagem.
- As instruções indicam o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- CUIDADO: De forma a evitar qualquer perigo provocado pela reposição accidental do dispositivo de interrupção técnica, o aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação exterior, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelos serviços de fornecimento de energia.

AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- Utilize sempre os utensílios de cozinha adequados.
- Coloque sempre a panela no centro da unidade onde está a cozinhar.
- Não coloque nada no painel de controlo.
- Não use a superfície como uma placa de corte.
- Deve aguardar que a superfície da placa arrefeça antes de fechar a tampa.

- **CUIDADO:** o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido tem de ser continuamente supervisionado.

Caro Cliente:

Obrigado por comprar a placa de indução CANDY. Esperamos que preste muitos anos de bons serviços.

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

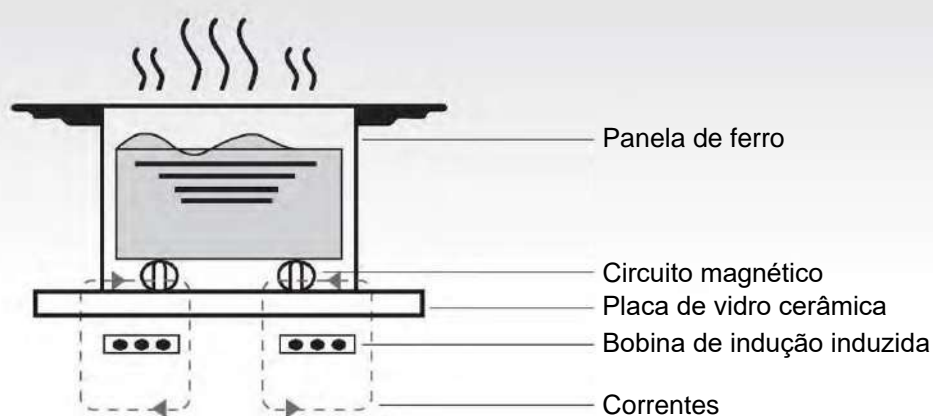
Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo o tipo de cozedura, com as suas zonas de cozedura eletromagnéticas e os seus comandos microcomputorizados e multifunções, tornando-a a escolha ideal para a família moderna.

Fabricada com materiais especialmente importados, a placa de indução CANDY é extremamente fácil de utilizar, durável e segura.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é composta por uma bobina, uma placa de aquecimento feita de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um poderoso campo magnético através da bobina. Isto produz um grande número de vórtices que, por sua vez, geram calor que é depois transmitido através da zona de cozedura para o recipiente de cozedura.



Segurança

Esta placa foi especialmente concebida para uso doméstico.

Na sua constante procura para melhorar os seus produtos, a CANDY reserva-se o direito de modificar qualquer aspeto técnico, de programa ou estético do aparelho em qualquer altura.

- **Proteção contra sobreaquecimento**

Um sensor monitoriza a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura excede um nível seguro, a zona de cozedura é automaticamente desligada.

- **Deteção de artigos pequenos ou não magnéticos**

Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro pequeno item (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) é deixada na placa, é emitido um sinal sonoro durante aproximadamente um minuto, após o qual a placa passa automaticamente para o modo de espera.

- **Aviso de calor residual**

Quando a placa estiver a funcionar há já algum tempo, haverá algum calor residual. Será mostrada a letra "H" parece adverti-lo a não tocar nesta zona.

- **Desligamento automático**

Outra característica de segurança da placa de indução é o desligamento automático. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela é retirada da zona de cozedura, esta deixa imediatamente de aquecer e desliga-se automaticamente após ter sido emitido um sinal sonoro durante um minuto.

Aviso: Qualquer pessoa com um pacemaker cardíaco deve consultar um médico antes de utilizar a placa de indução.

Instalação

1. Corte um buraco na bancada com a dimensão mostrada no diagrama abaixo. Deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do buraco. A bancada deve ter, no mínimo, 30 mm de espessura e ser feita de material resistente ao calor. Como mostrado na Figura (1)

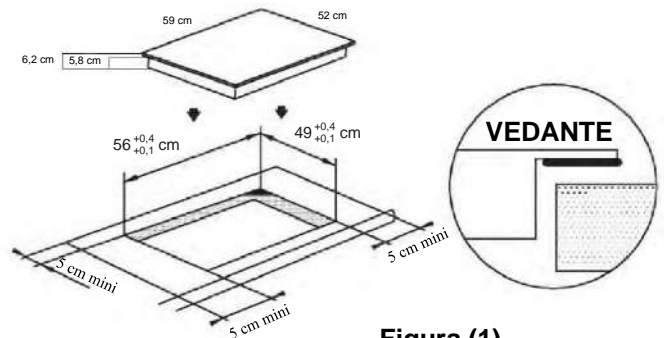


Figura (1)

Instalação embutida: Só é possível se o forno não estiver instalado sob a bancada

2. É fundamental que a placa de indução esteja bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estejam bloqueadas. Certifique-se de que a placa está corretamente instalada, como mostrado na Figura 2.

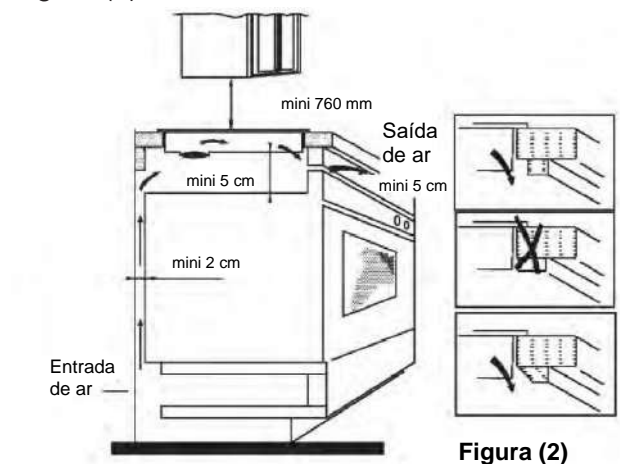
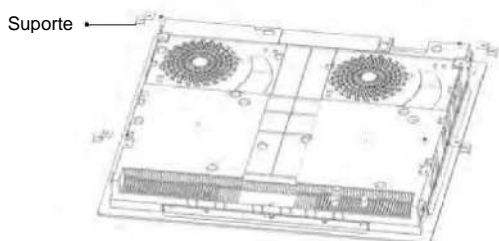


Figura (2)

NB: Por razões de segurança, o espaço entre a placa e qualquer armário acima deve ser de, no mínimo, 760 mm.

3. Fixe a placa à bancada utilizando os quatro suportes na base da placa. A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura do topo.



Avisos:

- (1) A placa de indução deve ser instalada por uma pessoa devidamente qualificada. Temos os nossos próprios instaladores qualificados. Nunca tente instalar o aparelho sem ajuda qualificada.
- (2) A placa de indução não deve ser instalada sobre frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou secadores.
- (3) A placa de indução deve ser instalada de modo a que seja possível uma ótima radiação de calor.
- (4) A parede e a área por cima da placa devem ser capazes de resistir ao calor.
- (5) Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

4. Ligação à fonte de alimentação

A tomada deve ser ligada em conformidade com a norma relevante, com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado na Figura 3.

Tensão	Ligação por fio				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Preto/castanho		Azul		Amarelo/verde
220-240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Preto e castanho		Azul		Amarelo/verde

Figura (3)

Se o cabo estiver danificado ou caso seja necessário substituí-lo, tal deve ser efetuado por um técnico de pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar quaisquer acidentes.

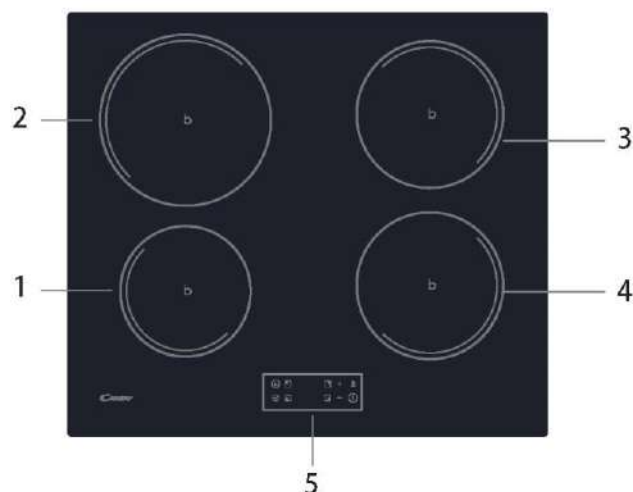
Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.

O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que cumpre os regulamentos de segurança.

O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

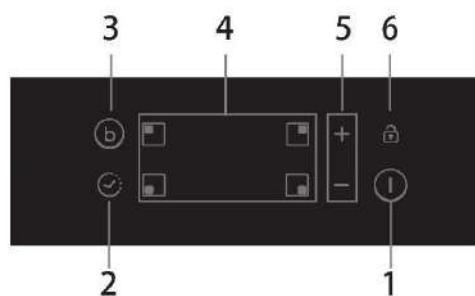
O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Diagrama da placa de indução:



1. Zona com máx. de 1300/1500 W
2. Zona com máx. de 2300/2600 W
3. Zona com máx. de 1800/2000 W
4. Zona com máx. de 1800/2000 W
5. Placa de vidro

Diagrama esquemático do painel de controlo

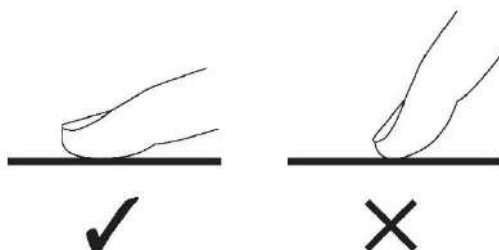


1. Comando Ligar/Desligar
2. Comando do temporizador
3. Boost
4. Comando de seleção da zona de aquecimento
5. Tecla reguladora da potência/temporizador
6. Comando de bloqueio de teclas

Funcionamento do produto

Comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, para que não tenha de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolher os utensílios de cozinha adequados



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.


- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético.

Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.



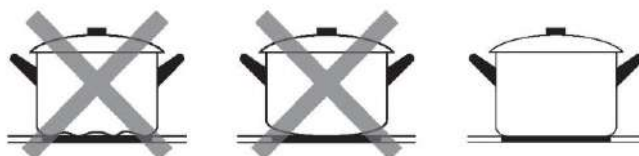
- Se não tiver um íman:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

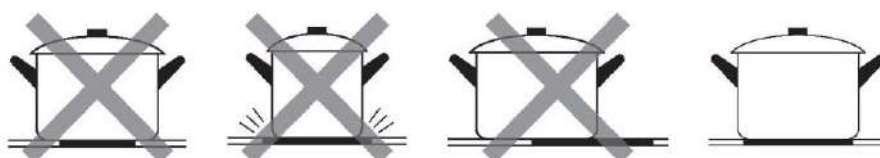
2. Se  não pisca no visor e a água está a aquecer, a panela é adequada.

- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

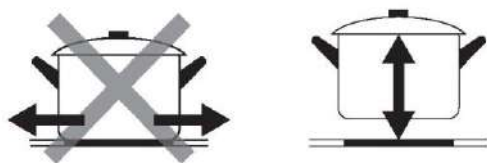
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 140 mm pode não ser detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre painéis da placa de indução, não os arraste, pois podem riscar o vidro.



Como utilizar

Começar a cozinhar

Toque no comando LIGAR/DESLIGAR durante três segundos. Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

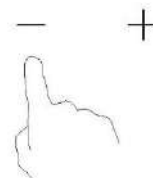
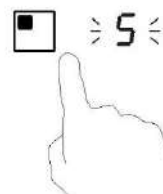
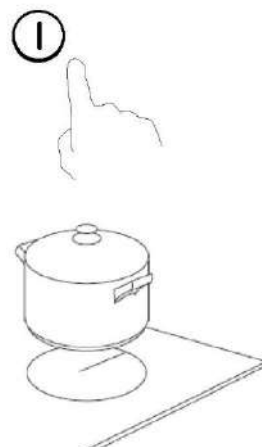
Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

Ao tocar no comando de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado da tecla.

Defina uma regulação de calor tocando no comando "-" ou "+".

- Se não selecionar uma zona de aquecimento no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

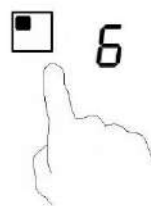
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

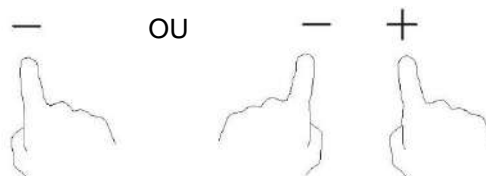
O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

Terminar de cozinhar

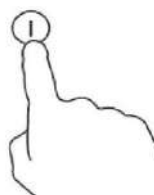
Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



Desligue a zona de cozedura deslizando para "0" ou tocando em conjunto "-" e "+". Certifique-se de que o visor mostra "0".



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



Cuidado com as superfícies quentes

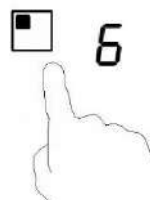
O "H" mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



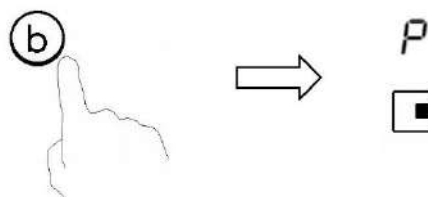
Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

Toque no comando de seleção da zona de aquecimento.



Toque no comando de boost B; o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo.

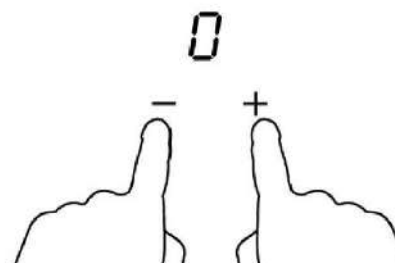


Cancelar a função Boost

Toque no comando "Boost" ou no botão "-" para cancelar a função Boost; a zona de cozedura voltará à sua configuração original.



Tocando nos comandos "-" e "+" em conjunto. A zona de cozedura desliga-se e a função boost é cancelada automaticamente



- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração original de calor for igual a 0, irá voltar para 9 após 5 minutos.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no comando de bloqueio

O indicador do temporizador irá mostrar "Lo"

Para desbloquear os comandos

Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR ⓘ; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR ⓘ em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Comando do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado. O tempo máximo do temporizador é de 99 min.

a) Utilizar o temporizador como um contador de minutos

Certifique-se de que a placa está ligada, se estiver a selecionar uma zona de cozedura

Nota: pode utilizar o contador de minutos se pelo menos uma zona estiver ativa.

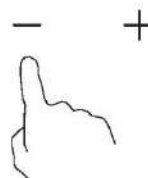


Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento.

Quando a zona está confirmada, toque no comando do temporizador. O indicador do contador irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".

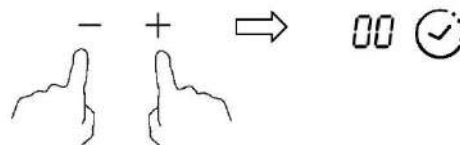
Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador. Dica: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



Para cancelar o contador de minutos

Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento. Num curto espaço de tempo, toque no comando do temporizador. Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



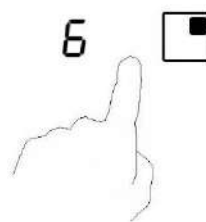
O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona

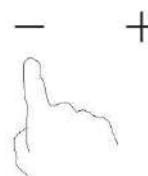
Tocando no comando de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por exemplo, zona 3#)



Num curto espaço de tempo, antes do visor parar de piscar, toque no comando do temporizador. O indicador do contador irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".



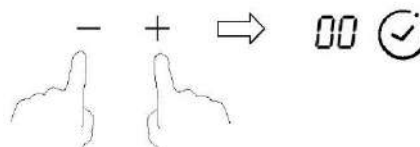
Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador. Dica: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



Para cancelar o temporizador

Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento. Num curto espaço de tempo, toque no comando do temporizador.

Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



Quando o temporizador chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.



Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

As imagens apresentadas acima são apenas para referência, e o produto final deve prevalecer.

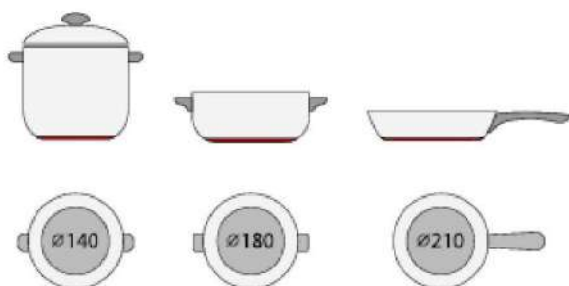
Seleção de recipientes para cozinhar



Pode utilizar vários utensílios de cozinha diferentes

1. Esta placa de indução pode identificar uma grande variedade de utensílios de cozinha, podendo ser testados utilizando um dos seguintes métodos:
Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar um nível de potência, o recipiente é adequado. Se piscar "U", o recipiente não é adequado para utilização com a placa de indução.
2. Aproxime um íman no recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, este é adequado para utilização com a placa de indução.
NB: A base do recipiente tem de conter material magnético.
Deve ter um fundo plano com um diâmetro indicado na tabela 1 abaixo.
3. Utilize apenas utensílios de cozinha ferromagnéticos feitos de aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável, mas compatíveis com a indução
4. Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) se encontra na gama de dimensões da tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se utilizar panelas mais pequenas, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar panelas com um diâmetro inferior ao indicado na tabela 1, estas podem não ser detetadas

De acordo com a dimensão da zona, pode utilizar panelas de diferentes diâmetros, como ilustra a figura abaixo:





5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.

6. Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.

Se a base da panela for semelhante às imagens abaixo, a panela pode não ser detetada.



Zona de cozedura	O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução	
	Mínimo	Máximo
1	120	160
2	160	210
3 e 4	140	180

Os valores acima podem variar de acordo com o tamanho da panela e com o material de que é feita.

Limpeza e manutenção

A superfície da placa de indução pode ser facilmente limpa da seguinte forma:

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Aplique água quente e limpe	Esponja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na zona, limpe com um pano macio ou utilize um produto comercialmente disponível	Adesivo especial para vidro cerâmico
Açúcar derretido, alumínio ou plásticos fundidos	Utilize um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (é melhor um produto de silicone)	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue a fonte de alimentação antes de limpar.

Exibição e inspeção de falhas

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de falha ocorrido durante a utilização por parte do cliente e solução;

Código de falha	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura elevada do sensor da placa de cerâmica.	Aguarde até que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito	

E6	Temperatura elevada do IGBT.	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona sem problemas; caso contrário, substitua a ventoinha.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a ligação entre a placa do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada à corrente.	Não há energia.	Verifique se a ficha está bem encaixada na tomada e se essa tomada está a funcionar.	
	Falha de ligação entre a placa de alimentação de acesso e a placa do visor.	Verifique a ligação.	
	A placa de alimentação de acesso está danificada.	Substitua a placa de alimentação de acesso.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modo de cozedura acende, mas o aquecimento não é iniciado.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A admissão de ar ou a entrada de ar podem estar bloqueadas.	
	Há algum problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona sem problemas; caso contrário, substitua a ventoinha.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e aparece "u" a piscar no visor.	Está a utilizar o tipo de panela errado.	Utilize a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção da penal está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é demasiado pequeno.		
	A placa sobreaqueceu;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde até que a temperatura volte ao normal.	

		Prima o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de ligação entre a placa de alimentação e a placa do visor;	Verifique a ligação.	
	A peça de comunicação da placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor da ventoinha tem um som anormal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se ocorrer uma falha, antes de contactar o Serviço Pós-venda, efetue o seguinte:

- Verifique se o aparelho está ligado corretamente
- Leia a tabela de falhas e de visualização acima

Se não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não tente desmontá-lo, e contacte o Serviço Pós-venda.

Declaração especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser considerada responsável por quaisquer erros tipográficos ou omissões.

Para além disso, quaisquer modificações técnicas podem ser incluídas numa versão revista do manual sem aviso prévio. O aspeto e a cor do aparelho neste manual podem ser diferentes do aspeto e da cor do seu aparelho.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como resíduos não selecionados municipais. A recolha de tais resíduos separadamente para tratamento especial é necessária.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao garantir que este aparelho é eliminado corretamente, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causados se fosse eliminado de forma errada.

O símbolo no produto indica que este não pode ser tratado como resíduo doméstico normal. Deve ser entregue num ponto de recolha para a reciclagem de bens elétricos e eletrónicos.

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especializada. Para informações mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o gabinete público competente, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informações mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o gabinete público competente, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão					
		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo					
Tipo de placa:					CI642C/E1
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas				4
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução				X
	Áreas de cozedura por indução				
	zonas de cozedura radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	Ø		21,0	cm
	Traseira central	Ø			cm
	Traseira direita	Ø		18,0	cm
	Central esquerda	Ø			cm
	Central central	Ø			cm
	Central direita	Ø			cm
	Dianteira esquerda	Ø		16,0	cm
	Dianteira central	Ø			cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	C L			cm
	Traseira central	C L			cm
	Traseira direita	C L			cm
	Central esquerda	C L			cm
	Central central	C L			cm
	Central direita	C L			cm
	Dianteira esquerda	C L			cm
	Dianteira central	C L			cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE		182,0	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE		186,3	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE		196,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE		188,1	Wh/kg
	Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
<p>Sugestões para a poupança de energia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. • A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor. • Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos. • Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. 					
Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do aparelho.					